



Ouvrons  
les champs  
des possibles



LYCÉE  
LA TOUCHE

[www.lycee-latouche.fr](http://www.lycee-latouche.fr)



Ouvrons les champs des possibles



ÉTABLISSEMENT PRIVÉ SOUS CONTRAT  
AVEC LE MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE

SUIVEZ L'ACTUALITÉ DU LYCÉE

[f @lyceelatouche](#) [lycee\\_la\\_touche](#) [www.lycee-latouche.fr](#)

## SOMMAIRE

Le Parcours de Formation	p 4	Une équipe pluriprofessionnelle	p 42
4 <sup>ème</sup> 3 <sup>ème</sup> Agricole	p 6	La Vie Scolaire	p 45
CAP Métiers de l'Agriculture (scolaire & apprentissage)	p 8	L'Internat	p 46
BAC Pro CGEA (scolaire & apprentissage)	p 10	La Pastorale	p 49
BAC Pro Services	p 12	L'Accompagnement des élèves	p 51
BAC Pro Conseil Vente	p 14	La Touche Locale, Vente directe	p 53
SECONDE Générale et Technologique	p 16	L'Exploitation Agricole	p 54
BAC Technologique STAV	p 18	Le Centre Équestre	p 57
BAC Général	p 20	L'origine des élèves	p 59
BTSA DATR (apprentissage)	p 22	Lignes de Cars	p 61
BTSA ACS'AGRI (apprentissage)	p 24	Organigramme	p 62
BTSA ACD (scolaire & apprentissage)	p 26	S'inscrire au Lycée La Touche	p 64
BTSA ME (scolaire & apprentissage)	p 28		
Certificat de Spécialisation (apprentissage & formation continue)	p 30		
Apprentissage	p 32		
Formations Lycée Partenaire Jean Queinnec	p 34		
Options - Sections	p 35		

**Responsables de rédaction :**  
Nicolas Jehanno, Lena Trégouët, Sébastien Mary.  
**Maquette et Mise en page :**  
©CIBLES ET COM, agence de communication Ploërmel.  
**Impression :** IOV ARRADON. Tirage 2500 exemplaires  
**Crédit Photos :**  
Lycée La Touche, A. Bertrand, JF Guillon, M. Le Duin, Istock.

EDITION JANVIER 2025



CONSTRUISONS  
ENSEMBLE,  
INNOVONS  
ENSEMBLE,  
TRAVAILLONS  
ENSEMBLE.



## GRANDIR ENSEMBLE À L'ÉCOLE MENNAISIENNE

**1824-2024 Depuis 200 ans, nous marchons dans les pas de Jean-Marie De La MENNAIS .**

L'école Mennaisienne, lieu de vie, lieu pour s'instruire et développer le meilleur de soi-même « *Dans ces écoles, on forme l'homme tout entier, son cœur autant que son esprit* » Jean-Marie de La MENNAIS.

Dans un monde en constante évolution, jalonné d'obstacles, dans la continuité de nos prédécesseurs, le conseil d'administration, avec le directeur et son conseil de direction, sous le regard et la veille de la tutelle Mennaisienne qui assiste à l'ensemble de nos réunions, nous œuvrons au quotidien pour **assurer le développement et le rayonnement du Lycée La Touche.**

En partenariat avec le réseau des lycées agricoles catholiques de Bretagne (CNEAP BZH) qui regroupe 24 établissements, lui même rattaché à la structure nationale (CNEAP environ 180 lycées), le conseil d'administration, le comité de direction et l'ensemble du personnel de notre lycée, chacun dans son rôle et avec ses qualités, contribuent à remplir **cette mission d'éducation et de formation des femmes et des hommes de demain.**  
Bonne lecture à tous.

**Noël DANILO**

**Président de l'association de gestion (AGELAP)**

## CONSTRUIRE ENSEMBLE

Vous allez découvrir la nouvelle brochure de l'établissement.

À travers celle-ci, vous pourrez découvrir la vie de l'établissement, les formations et le travail de plus de 150 salariés au service des jeunes depuis 1909.

**Plus de 1000 jeunes viennent chaque jour se former** dans les filières proposées de la quatrième au bac +2 par voie scolaire et par apprentissage. Des propositions sont également faites en formation continue.

L'établissement dispose de nombreux plateaux techniques (exploitation agricole, pôle agroéquipement, centre équestre, laboratoires, ...) pour former les jeunes sur place de façon concrète aux enjeux de leur futur métier.

Des options et sections sportives et culturelles permettent également aux élèves de s'épanouir en valorisant d'autres compétences.

Le lycée La Touche continue de développer son offre de formations. Le but est de **relever les défis collectifs de demain** avec le soutien de nos différents partenaires.

Je tiens à remercier toutes les personnes qui ont contribué à la réalisation de cette nouvelle édition.

Bonne lecture à tous.

**Nicolas JEHANNO, Chef d'établissement**

# LE PARCOURS DE FORMATION

## HORAIRES DES COURS

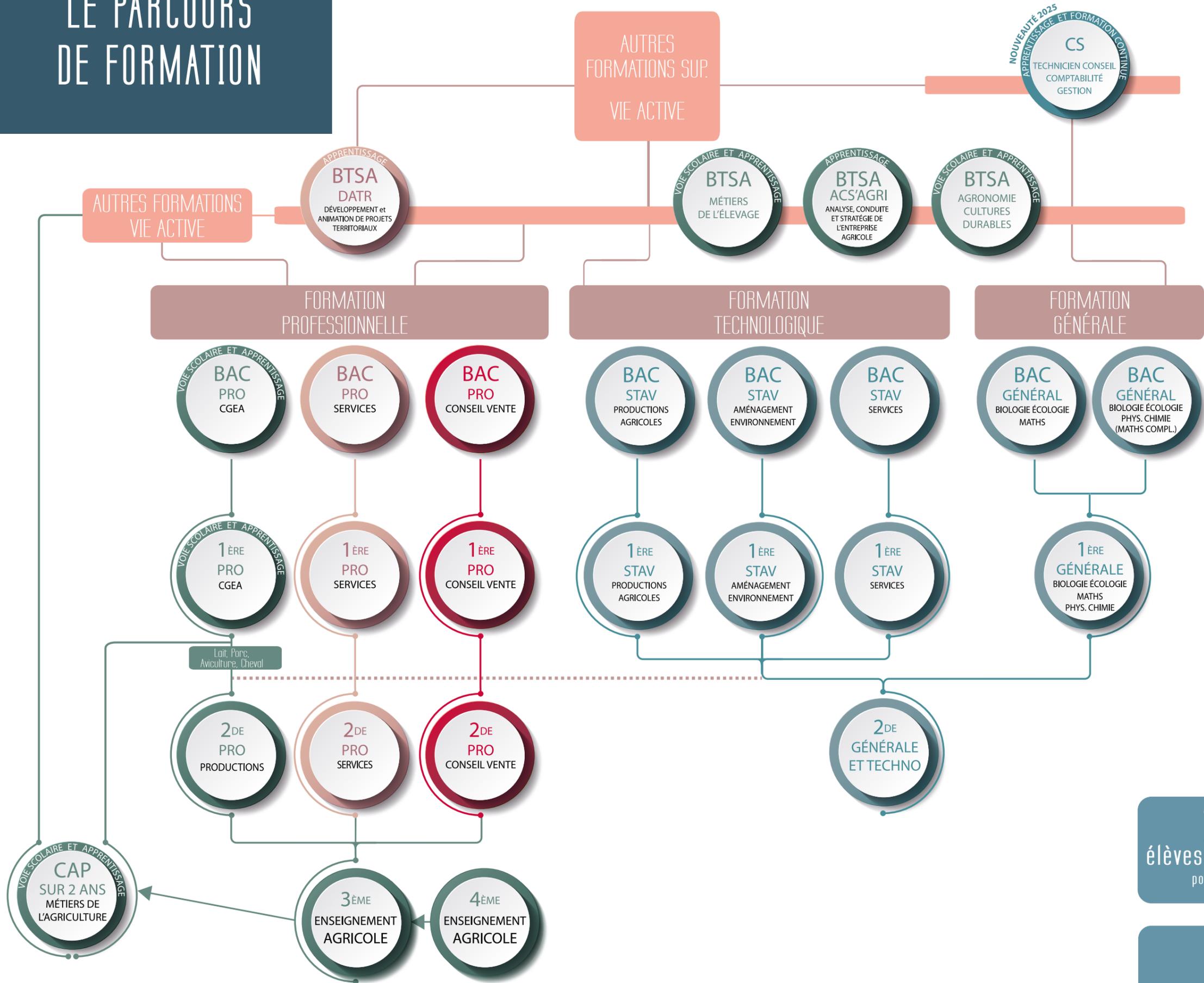
**Semaine continue du lundi au vendredi**

**Horaires journaliers :**

- Début des cours 8h20 (sauf le lundi 9h15)  
Accueil dès 8h.
- Fin des cours 16h25 (sauf le vendredi 16h20)
- Restauration de 12h15 à 13h20

**Horaires du mercredi :**

- Fin des cours à 12h15 pour les 4<sup>èmes</sup>, 3<sup>èmes</sup>, le CAP Agricole et les filières professionnelles. Sauf Options.
- Fin des cours à 16h25 pour les autres classes.



**1003**  
élèves et étudiants  
pour 2024-2025

**95 %**  
de réussite sur 5 ans



## OBJECTIFS

- Réconcilier les élèves avec l'école
- Amener les élèves à se réinvestir dans les études en général grâce à une pédagogie de projet
- Valoriser les élèves et leur permettre de se projeter dans le futur
- Préparer au DNB (Diplôme National du Brevet)

## POUR QUI ?

En 4<sup>ème</sup> de l'enseignement agricole :

Pour les élèves sortant de 5<sup>ème</sup> ou 4<sup>ème</sup> de collège d'enseignement général et de 5<sup>ème</sup> ou 4<sup>ème</sup> SEGPA (Section d'enseignement général professionnel adapté).

En 3<sup>ème</sup> de l'enseignement agricole :

Pour les élèves sortant de 4<sup>ème</sup> de collège d'enseignement général, ou 4<sup>ème</sup> de l'enseignement agricole.

## PÉDAGOGIE

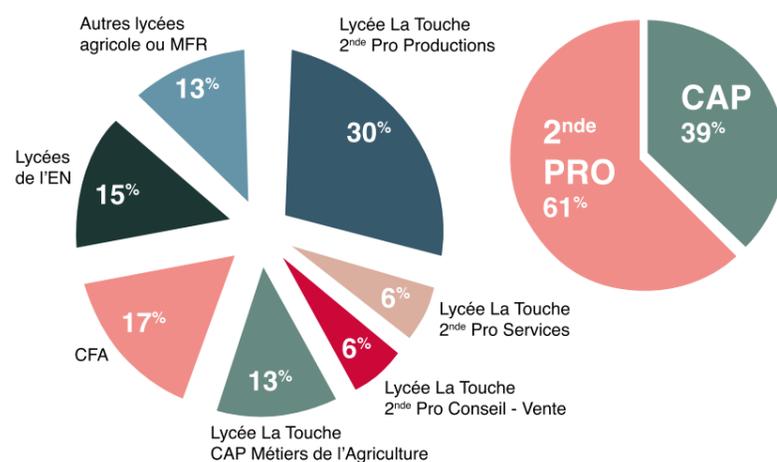
## La pédagogie de l'action et de la découverte :

Un temps d'accueil pour la découverte de leur nouvel environnement. Réalisation de projets par classe entière, projets liés à la vie professionnelle, sociale et culturelle.

Une sortie en VTT toutes les 3 semaines en 4<sup>ème</sup> pour découvrir le monde végétal, animal et de l'entreprise.

Travaux pratiques sur l'exploitation du lycée et dans les ateliers fer, bois et mécanique vélo.

3 semaines de stage en 4<sup>ème</sup>  
2 semaines de stage en 3<sup>ème</sup>.

 ORIENTATION FIN 3<sup>ÈME</sup>


## ACCOMPAGNEMENT ÉDUCATIF

## L'accompagnement éducatif et le développement de l'autonomie au cœur de la formation :

- Accompagnement individuel par le professeur principal sur l'intégration, l'organisation dans le travail personnel, la recherche du stage, l'orientation....
- Accompagnement personnalisé par 1/2 groupe pour une remédiation et un approfondissement des disciplines de base, à raison d'une heure hebdomadaire.
- Développement de l'autonomie et de la confiance en soi à travers des projets de classe pluridisciplinaires où l'élève est responsabilisé individuellement.



Séjour découverte des lieux de mémoire en Normandie

Journée intégration à vélo pour les élèves de 4<sup>ème</sup>

Atelier Bois



Découverte des métiers auprès des animaux

Fabrication de jus de pomme en 4<sup>ème</sup>

Atelier Fer



Découverte des métiers autour des végétaux



Obtenir en 2 ans un diplôme de niveau V (CAP Agricole) ouvrant sur :

- BAC PRO
- Formation à l'installation
- Insertion professionnelle comme salarié agricole (ouvrier qualifié de l'agriculture)

Une pédagogie adaptée pour des jeunes en difficulté scolaire pour :

- Réconcilier l'élève avec la formation scolaire et professionnelle
- Valoriser l'apprenant par ses aptitudes techniques et son sens pratique
- Développer chez les jeunes leurs capacités pratiques et physiques, leur sens de l'observation et leurs aptitudes relationnelles



DISCIPLINES / HORAIRES HEBDO	CAP 1	CAP 2
<b>ENSEIGNEMENT GÉNÉRAL</b>	<b>11h30</b>	<b>10h30</b>
Français	1,5	2
Mathématiques	2	1,5
Histoire - Géo	1	1
Education Socio Culturelle	1	0
Anglais	1	1
Informatique	1	1
Education Physique et Sportive	2	2
Soutien Perfectionnement	2	2
<b>PRÉPARER L'INSERTION PRO</b>	<b>19h30</b>	<b>20h30</b>
Biologie Ecologie	0,5	0,5
Physique Chimie	0,5	0,5
Economie Gestion	2	1
Agroéquipement	3,5	3,5
Zootecnie (Lait + Porc)	8	8
Pluridisciplinarité	3	3
Soutien Perfectionnement	1	3
Vie de Classe / Accompagnement	1	1

## STAGES

Les périodes sont réparties tout au long des 2 années de formation, soit **douze semaines** en exploitations ruminantes et porcines (ou avicoles\*), afin de maîtriser la conduite de l'élevage laitier ou viande, la conduite des cultures fourragères et l'utilisation des matériels agricoles.

Grâce à cette répartition, l'élève suit la vie d'un élevage aux différentes saisons. Il est amené à acquérir de plus en plus d'autonomie : traite, alimentation, interventions simples sur les animaux, travaux du sol et des cultures, entretien des bâtiments et du matériel. Le jeune doit être polyvalent et capable d'utiliser le matériel agricole.

(\*si > 6 élèves)

### Stage Ruminant

A raison d'1 semaine par mois pour améliorer le lien entre la formation au lycée et l'expérience en stage, ce stage permet au jeune de mieux s'adapter à l'exploitation qui l'accueille.

### Stage Porc ou Volaille (\*)

En fin de 1<sup>ère</sup> année pour donner à l'élève la capacité d'intervenir ponctuellement dans un atelier porc naisseur-engraisseur ou avicole\*.

**6h/semaine**  
Observations et Travaux Pratiques sur l'exploitation agricole du lycée

Trois plages horaires de 2h/sem., ce qui permet de réaliser des chantiers « grandeur nature »

**3h/semaine**  
Visites professionnelles et Ateliers pluridisciplinaires

Les élèves sont en activité sur un thème qui regroupe plusieurs disciplines

**4h/semaine**  
Soutien et Perfectionnement

Exercices différenciés pour la poursuite d'études ou aider les jeunes en difficulté

**Stage Dév. Durable**  
En 2<sup>ème</sup> année, 1 semaine collective, soit au PAYS BASQUE en élevage ovin, soit en BRETAGNE en visites d'exploitations atypiques ou expérimentales.

**Stage Santé Sécurité**  
2 jours pour s'initier aux postures et gestes de premiers secours.

**Stage Individualisé**  
Possibilité de 3 semaines complémentaires en Lait / Viande ou Porc (ou volaille\*) pour approfondir ou se perfectionner.

## PRODUCTIONS RUMINANTS



Les élèves participent aux travaux d'élevage, soins et alimentation des animaux, calcul de quantités, contrôle de croissance...

## PRODUCTIONS PORCINES ou AVICOLES (\*)



Les élèves participent à des contrôles de croisance, à l'identification des animaux, la réalisation des inséminations, les soins...

(\*si > 6 élèves)

## PRODUCTIONS VÉGÉTALES ET UTILISATION DE MATÉRIELS



Les élèves labourent, passent le cover-crop, le canadien, la herse, sèment des céréales... et participent aussi à l'entretien des bâtiments et du matériel.



### OBJECTIFS

La formation Bac Pro CGEA (Conduite et Gestion de l'Entreprise Agricole) prépare l'élève aux métiers de l'agriculture (salarié agricole, chef d'exploitation,

technicien,...). Le Bac Pro permet la poursuite d'études, il est complété par un BTS.



TP sur les ateliers, 4h/sem  
6 semaines de stage  
6 journées thématiques agricoles et culturelles



TP sur les ateliers  
8 semaines de stage (dont stage à l'étranger)  
2 projets collectifs : pro et culturel

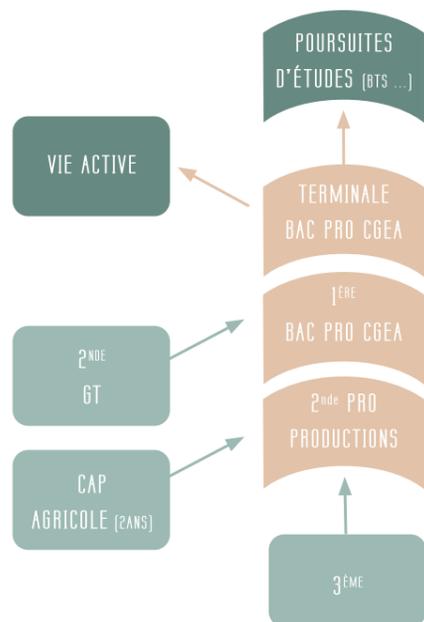


TP sur les ateliers  
6 semaines de stage  
Temps d'accompagnement hebdomadaire au dossier de stage  
1 projet artistique



DISCIPLINES / HORAIRES HEBDO	
ENSEIGNEMENT GÉNÉRAL	15h
ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL	15h
Agronomie	3
Zootéchnie	5
Economie Gestion	4
Agroéquipement	2
Soutien, Méthodologie, Orientation.	1

### POURSUITE DES ÉTUDES



### DES TEMPS D'ACCOMPAGNEMENT COLLECTIF ET INDIVIDUEL

Une heure par semaine de remise à niveau en 2<sup>de</sup> pro (Maths / Français)  
Des heures de soutien et de méthodologie pour faciliter l'apprentissage.  
**Un suivi individualisé des stages et des dossiers.**

### LA 2<sup>DE</sup> PROFESSIONNELLE PRODUCTIONS

Acquérir les bases, privilégier la pratique

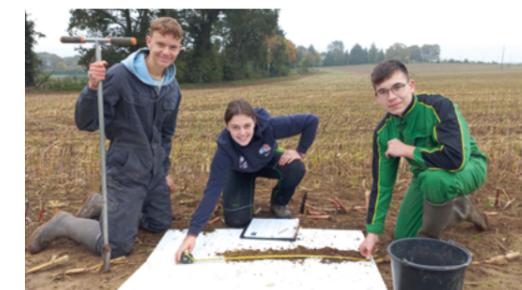
- Un emploi du temps alliant un enseignement professionnel et général pour renforcer les connaissances indispensables (français, maths, histoire-géo, anglais ...)
- Acquérir les bases de la pratique professionnelle lors des travaux pratiques sur les ateliers de l'exploitation du lycée et lors des stages
- Acquérir des connaissances techniques solides (animales, agronomie et agroéquipement)
- Temps de méthodologie et de remédiation
- Apprentissage à la conduite du tracteur
- Formation à la santé et à la sécurité au travail



### LA 1<sup>ÈRE</sup> ET TERMINALE

Préciser son projet professionnel et s'ouvrir à la diversité des pratiques

- Des semaines « projets » : Valorisation du vécu en milieu professionnel et culturel
- Des activités professionnelles hebdomadaires : TP sur les ateliers, visites, interventions de professionnels  
Approfondir ses connaissances dans une production ou s'ouvrir à une autre production grâce au MAP (2h/sem en terminale)
- Ouverture à l'international avec 4 semaines de stage Erasmus



### S'impliquer dans les projets et les concours

- Salon Ohhh la vache
- Salon TIEA (Trophée International de l'Enseignement Agricole)
- Concours Young breeders
- Concours de pointage bovin
- Opération « 10 de Conduite Agricole »



### S'investir dans un projet culturel

- Création de photos-peintures : Les élèves revisitent des grands classiques de la peinture et les transposent dans leur cursus agricole. Cela devient de « l'Artgricuture »
- Revisiter des pratiques artisanales en photos et en art plastique



## OBJECTIFS

## LES ACTEURS DE DEMAIN

Le Bac Pro Services prépare le jeune à travailler dans les secteurs de la santé, du social, de l'animation, du sport et du tourisme. Il lui permet également la poursuite d'études BTSA : DATR

(Développement, Animation des Territoires Ruraux), SP3S (Services et Prestations des Secteurs Sanitaire et Social) ... un accès aux Diplômes d'État : soins infirmiers, aide-soignant, accompagnement éducatif social, moniteur éducateur, auxiliaire de puériculture, animateurs, technicien intervention social et familial...

2<sup>DE</sup>  
SERVICES

- 5 semaines de stage individuel
- TP hebdomadaires (entretien, restauration et animation)
- 7 journées découvertes
- 1 semaine en stage collectif à Lourdes (Pélé)
- Formation santé et à la sécurité
- Stage collectif, développement durable

1<sup>ÈRE</sup>  
SERVICES

- 8 semaines de stage individuel, avec une ouverture à l'international
- TP hebdomadaires
- Visites, rencontres avec des professionnels

Terminale  
SERVICES

- 8 semaines de stage individuel
- Accompagnement individualisé
- Pluridisciplinarité
- 1 semaine de stage collectif Santé et développement durable
- 1 semaine de stage collectif Valorisation du milieu professionnel

MODALITÉS D'EXAMEN  
50% CONTRÔLE CONTINU  
50% ÉPREUVES TERMINALES

## DISCIPLINES HEBDO

## ENSEIGNEMENT GÉNÉRAL 14H

Français, Documentation  
Mathématiques  
Physique Chimie  
Histoire Géo, EMC  
Anglais  
Sport  
Biologie Écologie

## ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL 14H

Economie Sociale et Familiale  
Sciences Économiques et Sociales  
Éducation Socio-Culturelle  
Technologie Informatique et Multimedia  
Animation – Projets  
Pluridisciplinarité  
Module d'Adaptation Professionnelle  
Accompagnement : projet orientation



APPRENDRE

CONNAÎTRE

ÉCOUTER

ACCOMPAGNER

ANIMER

SERVIR

EN 2<sup>NDE</sup>

## Un enseignement vivant et concret

- Enseignement général renforcé avec des heures de soutien
- Apprentissage des techniques et des gestes professionnels : hygiène, restauration, soins
- Connaissance des publics, et des structures d'accueil
- Suivi individualisé dans les stages et dans l'écriture des dossiers de stage
- Sensibilisation au développement durable
- Formation à la santé et à la sécurité
- Mise en place d'animations en écoles et en structures d'accueil collectif

## POLYVALENCE

Le jeune sera capable d'assurer les fonctions de services de proximité, répondant à des besoins individuels ou collectifs à caractère sanitaire, social, culturel, d'animation ou touristique.

LA 1<sup>ÈRE</sup> ET TERMINALE

## Une pédagogie concrète, active, tournée vers la poursuite d'études et l'insertion professionnelle

- Projets en partenariat avec les acteurs du territoire, des travaux pratiques liés aux soins, au bien être de la personne, en salles spécialisées et à l'animation du territoire
- Interventions de professionnels dans les domaines de la santé, du social, de l'animation avec les partenaires de notre territoire
- Accompagnement du jeune dans son projet professionnel



## OBJECTIFS

Le Bac Pro Conseil Vente prépare des vendeurs qualifiés, connectés au monde professionnel, capables de :

- Maîtriser des techniques commerciales
- Connaître le fonctionnement des entreprises commerciales
- Travailler en équipe
- Connaître des produits pour mieux conseiller les clients



## DES PROJETS

- Visites, enquêtes
- Animations commerciales
- Vente sur marché et en porte à porte
- Réalisation d'affiches et prospectus
- Préparation à la recherche d'emploi
- Semaine d'expression corporelle
- Mise en situation au point de vente pédagogique



## POURSUITE D'ÉTUDE

- En BTS Technico-commercial
- Management commercial opérationnel (MCO)
- Négociation et digitalisation de la relation clientèle (NDRC)
- Formations de spécialisations en vente proposées par les groupes de distribution



## DES MÉTIERS À RESPONSABILITÉS

- Directeur de magasin
- Gérant de succursale
- Technico-commercial
- Manager de rayon
- Acheteur
- Agent commercial
- Vendeur spécialisé
- Vendeur
- Livreur réceptionnaire
- Préparateur de commandes
- Employé de libre-service spécialisations en vente proposées par les groupes de distribution



50% | 50%  
CONTRÔLE CONTINU | ÉPREUVES TERMINALES



STAGES  
18 SEMAINES  
SUR LES 3 ANS

## DISCIPLINES / HORAIRES HEBDO

ENSEIGNEMENT GÉNÉRAL	16h30
Expression communication et pratique de la langue française	5,5
Langue étrangère	2
Le corps et les activités physiques	2,5
Culture scientifique, technologique	3,5
Informatique	2
Méthodologie	1
ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL	14h30
Techniques de vente	3,5
Environnement du point de vente	3,5
Connaissance des produits alimentaires	4,5
Activités pluridisciplinaires entre les 3 modules professionnels	1
Permanence	1
Vie de classe	1



## DÉROULEMENT DE LA FORMATION (PAR AN)

- 30 semaines d'enseignement dans l'établissement, comprenant l'enseignement général et professionnel
- Éducation à la santé et au développement durable
- Réalisation de travaux pratiques renforcés
- 6 semaines de stages individuels, en milieu professionnel



Le marché comme une salle de classe

## DÉCOUVERTE DE LA VENTE ET ACTIONS COMMERCIALES !

## Séjour à Arzon



Les premières en visite de la Thalasso Le Miramar à Arzon, lors du séjour «Santé et développement durable»

## Découverte du milieu professionnel à travers les stages

Pauline, élève de terminale, en stage à la chocolaterie CHOCO'N'CO à la Gacilly, participe à l'opération Octobre Rose.



## De la théorie à la pratique



Passage en cuisine pédagogique pour une meilleure connaissance du produit alimentaire.

## En action marketing



Durant une semaine et en partenariat avec l'association «Entreprendre pour apprendre», les élèves de 1<sup>ère</sup> ont créé leur propre entreprise, confectionné leurs biscuits, leurs packagings, afin de les vendre au salon régional d'EPA à Lorient.



OBJECTIFS

UNE ANNÉE POUR FAIRE DES CHOIX

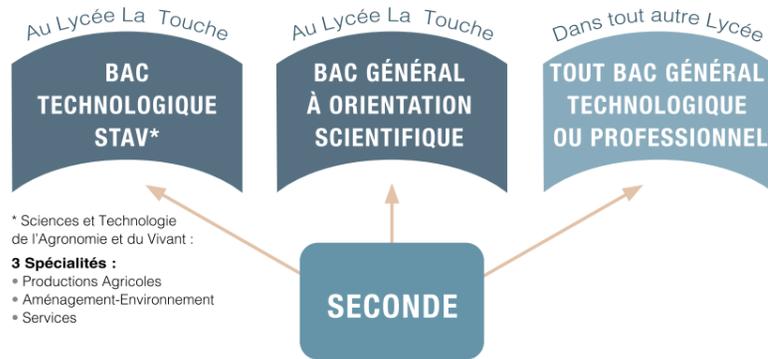
L'objectif de cette année de 2<sup>de</sup> est d'en faire un temps de réflexion sur son orientation, en accompagnant l'élève dans ses démarches, ses apprentissages. L'élève doit pouvoir acquérir une pleine autonomie dans l'organisation de son travail personnel. Il doit adopter des méthodes d'apprentissage qui lui correspondent et lui permettent de progresser et d'être plus efficace.

- Tenir compte d'une réalité : la difficulté pour un jeune de 15 ans à formuler un projet professionnel
- Rassurer le jeune et ses parents quand vient le temps de l'orientation dans le choix d'un cursus scolaire
- Donner à notre Seconde une dimension humaine, à l'image du lycée



DISCIPLINES / HORAIRES HEBDO	
<b>TRONC COMMUN</b>	
Français	4
Histoire et Géographie	3
LVA et LVB	5,5
Mathématiques	4
Physique/Chimie	3
Sciences de la Vie et de la terre	1,5
Education Physique et Sportive	2
Education Morale et Civique	0,5
Sciences économiques et sociales	1,5
Sciences Numériques et technologie	1,5
Accompagnement Personnalisé	2
Vie de classe	1
EATDD (des sorties sur le terrain)	Ecologie 1 Agronomie 1
<b>TOTAL</b>	<b>32h30</b>
<b>ENSEIGNEMENT OPTIONNEL AU CHOIX</b>	
Pratiques Physiques et Sportives : Athlétisme Football Féminin Golf Hippologie – Equitation VTT	2
Pratiques culturelles et sociales : théâtre	
<b>SECTION EUROPÉENNE</b>	<b>VOLONTARIAT</b>
<b>CAMBRIDGE</b>	<b>VOLONTARIAT</b>

POURSUITE D'ÉTUDES



L'EATDD : ECOLOGIE, AGRONOMIE, TERRITOIRE ET DÉVELOPPEMENT DURABLE

Un enseignement riche d'expériences et de découvertes !

Un enseignement pluridisciplinaire pour aborder la notion de Territoire, pour sensibiliser les élèves à l'environnement et réfléchir à la place de l'homme et à son influence sur les milieux naturels et ruraux.



UNE ÉQUIPE INVESTIE DANS L'ACCOMPAGNEMENT DES ÉLÈVES POUR UNE ORIENTATION RÉFLÉCHIE

**Répondre aux besoins particuliers**

Connaître nos élèves, leur faire exprimer leurs souhaits, leurs motivations.

Etude encadrée par des enseignants : des conseils, des échanges, de l'écoute.

En octobre, suite au conseil de mi-période, bilan individuel si nécessaire, mise en place du tutorat entre élèves.

**Soutien et méthodologie pour gagner en autonomie**

**2 heures d'accompagnement personnalisé / semaine**

Méthodologie pour réussir au lycée.

Aide spécifique en français et en mathématiques.

Travail sur l'orientation.

Choix d'effectifs réduits pour un meilleur suivi et donc des effectifs propices à l'apprentissage.

**Aide à l'orientation**

Entretien individuel pour faire le point sur sa scolarité et ainsi donner l'envie à l'élève de s'investir pleinement dans sa formation.

En partenariat avec une professionnelle, recherches sur l'orientation, les domaines professionnels.

Un stage de deux semaines : mieux connaître un métier et les opportunités des domaines professionnels.

**Nos points forts**

- Des classes aux effectifs réduits
- Un travail en partenariat avec une personne extérieure spécialisée dans l'accompagnement professionnel, habituée au suivi des projets individuels

## OBJECTIFS

- Le Baccalauréat Technologique « Sciences et Technologies de l'Agronomie et du Vivant » (STAV) permet l'acquisition d'une culture générale, scientifique et technologique, commune à l'ensemble des domaines de compétences de l'enseignement agricole, et en particulier en : agriculture, alimentation, sciences, aménagement des espaces et services sur un territoire.
- Il prépare à la poursuite d'études notamment en cycle supérieur court (BTS, BUT), mais aussi aux études universitaires et aux divers centres de formation (infirmier, animateur, éducateur), grâce à une solide formation générale.

DISCIPLINES / HORAIRES HEBDO	1 <sup>ÈRE</sup>	TERM
<b>ENSEIGNEMENT GÉNÉRAL</b>	<b>24h</b>	<b>23h</b>
Français	3,5	-
LV1 : Anglais	1,5	2
LV2 : Esp. ou All.	1,5	2
EPS	2	2
Informatique	1	-
Mathématiques	3	3
Philosophie	-	2
Histoire/Géographie	2	2
ESC	1,5	1,5
Biologie	2,5	2,5
Agronomie	1,5	2
Agroéquipements	0,5	-
Physique / Chimie	2	2,5
Economie	1,5	1,5
<b>UNE SPÉCIALITÉ AU CHOIX</b>	<b>3</b>	<b>3</b>
Aménagement-Environnement (forêt, paysage, nature, eau)	3	3
Services (accueil, tourisme, animation, services)		
Productions agricoles (animal et végétal)		
<b>ACCOMPAGNEMENT PERSONNALISÉ</b>	<b>2</b>	<b>2</b>
<b>TOTAL</b>	<b>29h</b>	<b>28h</b>
Section Européenne / Cambridge	1	1
Enseignements optionnels (2 max)	2	2
<b>TOTAL</b>	<b>32h</b>	<b>31h</b>

## POUR QUI ?

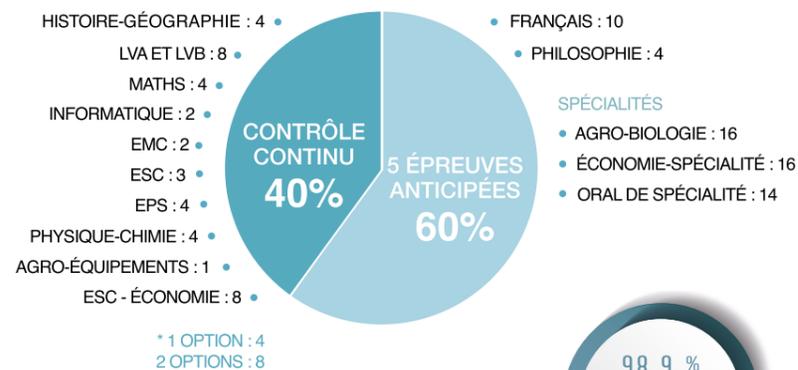
Ce Bac s'adresse aux élèves qui s'intéressent aux questions socialement vives soulevées par l'actualité, le développement durable, les nouveaux modes de production et de consommation des aliments ou encore les innovations technologiques.

## STAGES

5 semaines de stage individuel en lien avec la spécialité  
3 semaines de stages collectifs articulés autour des thématiques suivantes :

- Sports et santé
- Stage d'étude d'un territoire
- Visites techniques par spécialité

## LES COEFFICIENTS DU STAV



98,9 %  
de réussite  
sur 5 ans



We prepare for  
**Cambridge**  
English Qualifications

## LE CHOIX ENTRE 3 SPÉCIALITÉS

Le choix de la spécialité permet à l'élève de s'investir dans un domaine l'intéressant plus particulièrement et orientant souvent ses choix futurs.

### BAC STAV

#### PRODUCTIONS AGRICOLES



- En plus des cours et travaux en classe, la ferme du lycée, des visites d'entreprises ou manifestations et des intervenants illustrent les cours théoriques d'agronomie, et de zootechnie.
- Cette spécialité permet aux élèves d'appréhender la diversité des techniques mises en œuvre dans divers systèmes de production aussi bien dans le domaine animal que végétal.



Visite d'exploitation

### BAC STAV

#### AMÉNAGEMENT ENVIRONNEMENT



- C'est à partir de visites de terrain, voyage, conférences, stages, toujours en relation avec les professionnels, que sont abordés les 4 domaines de cette spécialité :
- La gestion des espaces verts et des espaces ruraux (plantations, gestion différenciée, programme Breizh bocage...)
  - Le domaine de l'eau (aménagement des rivières, protection des captages d'eau, traitement de l'eau...)
  - Les aménagements forestiers.
  - La gestion des espaces naturels (landes, milieux littoraux) et de la faune sauvage.



Sortie en Aménagement

### BAC STAV

#### SERVICES



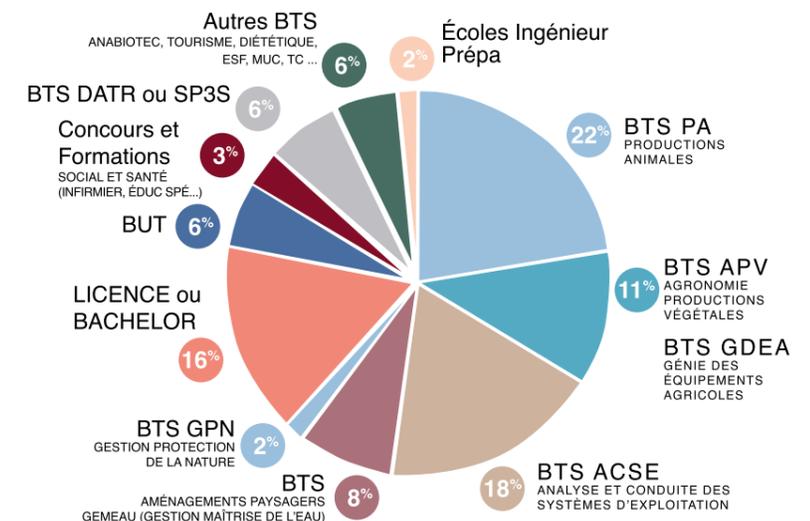
- Les élèves appréhendent et analysent les nouveaux enjeux de notre société. L'enseignement est basé sur les sciences économiques, l'économie familiale et sociale et les techniques d'animation d'un territoire.
- Au travers de cours pratiques, stages et visites, les élèves vont ainsi découvrir et améliorer leurs connaissances des services dans des domaines variés : services aux personnes, tourisme, commerce, social, culture et cadre de vie, animation sportive et culturelle ...
- Cet enseignement se fait en lien direct avec les acteurs locaux : CAF, Maison du pays de Plœrmel, Associations sociales et culturelles, Communauté de Communes, Elus, ARS...



Animation lors d'un salon

## POURSUITE DES ÉTUDES, UN TREMPLIN VERS LES BTS ET +

- Cette série du baccalauréat technologique prépare à la poursuite d'études en lien avec :
- les métiers verts (mesures et prévention des impacts négatifs et des dommages sur l'environnement)
  - les métiers du paysage
  - les métiers de l'agriculture et de l'agro-alimentaire
  - les métiers en lien avec les biotechnologies
  - les métiers des services à la population et aux territoires
  - les métiers de la santé humaine.



Quelle que soit la spécialité choisie, tous les diplômés obtiennent un même Bac STAV, ouvrant à la poursuite d'études vers tous les cycles supérieurs.



### MATHS • PHYSIQUE CHIMIE • BIOLOGIE ÉCOLOGIE [Possibilité de Maths complémentaires en Terminale]

- L'enseignement de **Biologie Écologie** du Baccalauréat Général a pour objectifs d'acquies et de consolider des connaissances sur l'organisation et le fonctionnement des systèmes vivants, d'aborder des problématiques écologiques et biologiques. Il vise aussi à participer à la construction d'une culture scientifique solide, à la formation de l'esprit critique et à l'éducation citoyenne.
- Pour atteindre ces objectifs, les programmes de première et de terminale s'articulent autour de thèmes reflétant des questionnements scientifiques et sociétaux actuels, notamment en matière d'agro-écologie, d'environnement et de santé, en faisant référence à de larges secteurs d'activités professionnelles. Le choix de l'option **A.E.T. (Agronomie - Economie - Territoires)** permet de compléter cet enseignement.
- Les enseignements de **Maths et Physique Chimie** offrent, pour les élèves ayant de l'affinité pour ces disciplines, des pré-requis des formations Post Bac correspondant aux métiers envisagés.

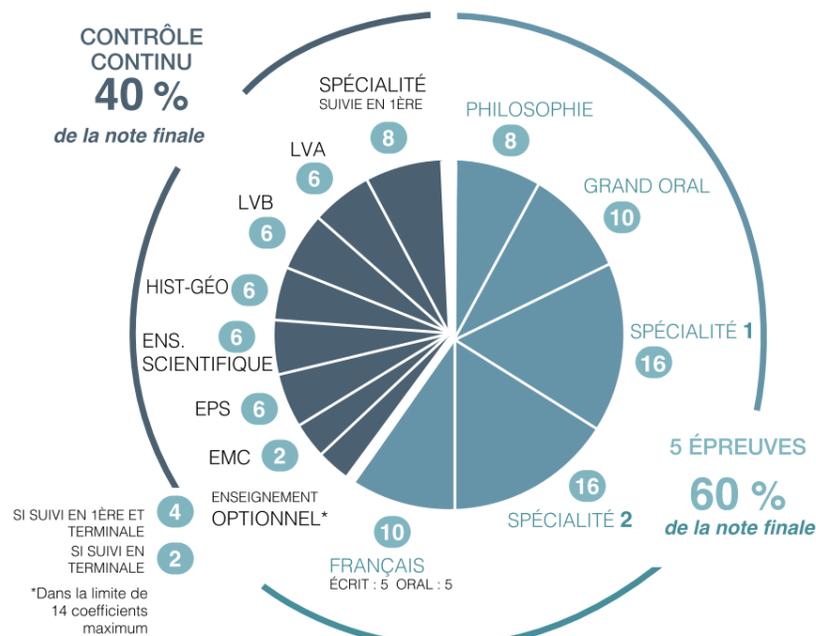
DISCIPLINES / HORAIRES HEBDO	1 <sup>ÈRE</sup>	TERM
<b>ENSEIGNEMENT GÉNÉRAL</b>	18h	17h30
Français / Philosophie	4	4
Histoire-géographie	3	3
LVA et LVB	4,5	4
Education Physique et Sportive	2	2
Enseignement scientifique	2	2
Enseignement moral et civique	0,5	0,5
Accompagnement personnalisé Orientation Préparation au Grand Oral Heures de vie de classe	2	2
<b>ENSEIGNEMENTS DE SPÉCIALI-TÉS</b>	12h	12h (+3)
Biologie-écologie	4	
Physique-chimie	4	
Mathématiques	4	
Biologie-écologie Physique Chimie Option : maths complémentaires		6 6 (3)
Biologie-écologie Mathématiques		6 6
<b>ENSEIGNEMENTS OPTIONNELS</b>		
Agronomie-Economie-Territoires (AET)		
Hippologie et équitation	2	
Autres pratiques sportives		
Pratiques sociales et culturelles		

### POUR QUI ?

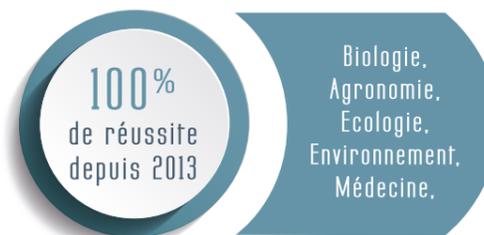
Cette formation est ouverte aux élèves de Seconde Générale et Technologique ayant :

- un goût pour l'expérimentation,
- une curiosité pour les découvertes scientifiques,
- une envie de comprendre les enjeux environnementaux du monde actuel.

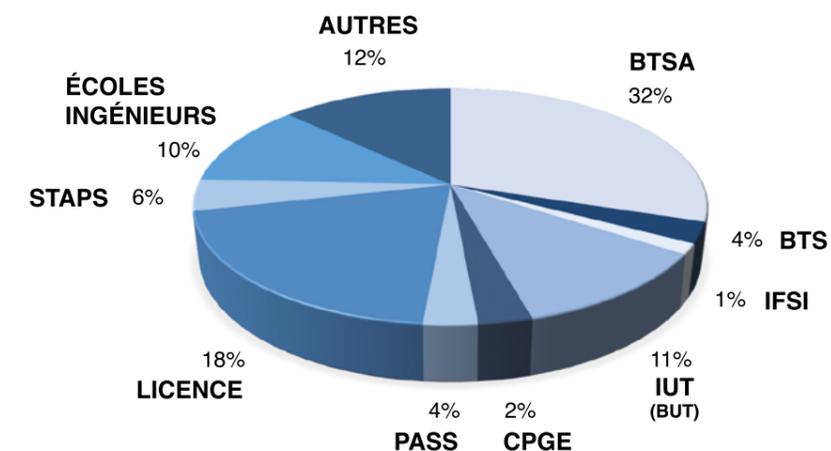
### MODALITÉS D'EXAMEN



### POURSUITE D'ÉTUDES



Un schéma pédagogique pour une poursuite d'études vers l'enseignement supérieur long qui prépare particulièrement aux études supérieures notamment agronomiques et vétérinaires, mais aussi Licences, BUT, BTS dans des domaines variés.



Poursuite d'études TERMINALES GÉNÉRALES 2023-2024



Forum des formations filière G (novembre 2024)



Une formation qui permet les sorties terrain (Monteneuf, Octobre 2024)



La gestion du baccharis (plante invasive) sur les prés salés de la Ria d'Étel (2024)



### OBJECTIFS

- **Concevoir et conduire des projets de développement du territoire** (à caractère social, économique, touristique, culturel ou environnemental).
- **S'insérer professionnellement** au sein de collectivités territoriales, d'associations, d'entreprises, d'organismes, de groupements d'employeurs...
- **Développer des compétences professionnelles dans la conduite et mise en oeuvre de projets :**
  - Animation et développement au profit des territoires ruraux, des exploitations agricoles, des entreprises rurales et des usagers du territoire rural,
  - Animation et gestion d'une activité, d'une structure, d'un événementiel.

### MODALITÉS D'EXAMEN

100%

CONTRÔLE CONTINU SEMESTRIEL



### CONDITIONS D'ADMISSION

Accessible aux titulaires d'un Bac Général ou Technologique STAV, d'un Bac Pro Services, AEPA, TCVA, étudiant en réorientation. Être âgé-e de moins de 30 ans.



### SPÉCIFICITÉS

**Le BTSA Développement et Animation de Projets Territoriaux permet d'acquérir des compétences professionnelles en matière de :**

- Diagnostic de territoire
- Conception et conduite de projets
- Actions de communication, d'animation et de négociation
- Utilisation des outils informatiques et multimédia
- Travail en équipe
- Gestion de structures de services



### DÉROULEMENT DE LA FORMATION

**Durée : formation alternée sur deux ans  
1400 h de formation en centre sur 2 ans :**

- 40 semaines en centre de formation (21 semaines la première année / 19 semaines la deuxième année)
- 54 semaines en entreprise (26 semaines la première année / 28 semaines la deuxième année)
- 5 semaines de congés par an



### DIAGNOSTIC ET MISSIONS DE DÉVELOPPEMENT TERRITORIAL

DYNAMISATION PAR L'ÉVÉNEMENTIEL



CRÉATION D'UN TIERS LIEU



ÉTUDE DE LOGEMENTS PARTAGÉS



VALORISATION DU PATRIMOINE (MATÉRIEL ET IMMATÉRIEL)



... MAISON DE SANTÉ RURALE, ÉPICERIE ASSOCIATIVE, CAFÉ LECTURE ...



### LES EMPLOIS VISÉS PAR LE DIPLÔME

- Animateur/trice du développement territorial, de patrimoine, socio-éducatif
- Chargé(e) de développement local, de promotion touristique
- Conseiller(e) en développement local
- Agent d'accueil touristique
- Assistant(e) de communication
- Agent de la fonction publique territoriale
- Gestionnaire de structures de services (association, syndicat, commune, organisme)
- Chargé(e) de mission



### POURSUITE D'ÉTUDES

- Concours de la fonction publique territoriale
- Licences professionnelles ou générales
- Certification de spécialisation dans l'accueil, l'animation, le tourisme...
- Passerelle possible entre le BTSA DATR et le DEJEPS (projets territoires ruraux)



DISCIPLINES HEBDO
<b>ENSEIGNEMENT GÉNÉRAL</b>
Accompagnement du projet personnel et professionnel
Organisation économique, sociale et juridique
Techniques d'expression, de communication, d'animation et de documentation
Langue vivante 1 Anglais
EPS
<b>ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL</b>
Statistiques
Technologies de l'informatique et du multimédia
De l'espace au territoire
Les acteurs des services et la dynamique des territoires ruraux
Diagnostic de territoire
Méthodologie, conception et mise en oeuvre d'un projet territorial
Gestion juridique et financière des services
Communication et animation professionnelles
Sciences économiques sociales et de gestion Gestion d'entreprise
Sciences économiques sociales et de gestion Gestion commerciale



- Conduite et pilotage de l'entreprise agricole
- Choisir et pratiquer les outils de gestion et d'analyse financière
- Diagnostic et approche systémique du fonctionnement des entreprises agricoles



### SPÉCIFICITÉS

Le BTSA ACS'AGRI, Analyse, Conduite et Stratégie de l'Entreprise Agricole, permet d'acquérir des compétences professionnelles en matière de :

- Conception et évaluation d'un projet
- Pilotage d'une entreprise et/ou d'un projet
- Organisation et communication
- Réalisation d'un diagnostic systémique pour le pilotage ou l'appui au pilotage du système d'exploitation
- Conduite ou appui à la mise en œuvre du système d'exploitation au regard du diagnostic réalisé et des finalités du chef d'entreprise
- Conception et évaluation de projet
- Organisation du travail, encadrement de l'équipe, et communication avec les partenaires et les clients, l'animation d'actions collectives



### DÉROULEMENT DE LA FORMATION

**Durée : formation alternée sur deux ans  
1400 h\* de formation en centre sur 2 ans**

- \*40 semaines en centre de formation
- 54 semaines en entreprise
- 5 semaines de congés par an



### CONDITIONS D'ADMISSION

Accessible aux titulaires d'un Bac Général ou Technologique STAV, d'un Bac Pro Agricole, étudiant en réorientation. Etre âgé(e) de moins de 30 ans.



### LES EMPLOIS VISÉS PAR LE DIPLÔME

**Production agricole :** directeur ou gérant d'exploitation, éleveur, maraîcher, horticulteur, viticulteur, arboriculteur, ...

**Services à l'agriculture :**

- **Conseil en production, en moyens de production ou en qualité :** technicien conseil, technicien spécialisé, conseiller technicien, contrôleur des cultures, contrôleur terrain, contrôleur de performance, technicien inséminateur, acheteur estimateur, commercialisation du bétail, ...

- **Animation développement :** chargé de projet agricole, chargé d'audit, conseiller animateur en développement local, ...

- **Commercialisation :** responsable d'entrepôt / magasin / dépôt, responsable de secteur, responsable développement commercial, contremaître, agent d'encadrement, ...

- **Comptabilité :** assistant comptable.



### POURSUITE D'ÉTUDES

- BTSA double compétences
- Certificat de spécialisation
- Licences professionnelles
- Ecole d'Ingénieur



DISCIPLINES / HORAIRES GLOBAL SUR 2 ANS
<b>PROJET DE FORMATION ET PROFESSIONNEL</b>
Accompagnement du projet personnel et professionnel
<b>DOMAINE COMMUN</b>
Organisation économique, sociale et juridique
Techniques d'expression, de communication, d'animation et de documentation
Langue vivante
Education Physique et Sportive
<b>ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL</b>
Traitement des données
Technologie de l'information et du multimédia
Diversité des agricultures et politiques publiques
Agricultures, agriculteurs, environnement professionnel et territorial
Entreprise agricole, produits agricoles et marchés
Biologie Ecologie
Sciences économiques sociales et de gestion
Sciences et Techniques Agronomiques Productions Végétales
Sciences et Techniques Agronomiques Productions Animales
Sciences économiques sociales et de gestion Gestion d'entreprise
Activités pluridisciplinaires



### OBJECTIFS

FORMER DES JEUNES CAPABLES DE RÉPONDRE À :

- L'amélioration de la production végétale (qualité, rendement, rentabilité ...)
- L'amélioration des effets sur l'environnement permettant d'aller vers une agriculture à Haute Valeur Environnementale (HVE)



## DE LA THÉORIE À LA PRATIQUE : UNE RÉALITÉ QUOTIDIENNE



### SPÉCIFICITÉS

- Enseignement technique rythmé selon les apports théoriques nécessaires à la compréhension du monde vivant et selon les applications terrain.
- Suivi technique des cultures de l'exploitation pédagogique : BSV, implantation d'espèces variées, concours champs et lycées, intervention auprès et avec des partenaires professionnels.
- Projets de communication : démonstration de matériels et de pratiques innovantes, expérimentations et journées techniques.
- Approche pédagogique liée aux réalités professionnelles et à l'évolution des préoccupations de la société.



### STAGES

- 10 semaines en organisme
- 4 semaines sur différentes exploitations agricoles



### CONTENU DE LA FORMATION

- **L'économie spécifique à la production végétale**  
Etude de filière végétale dans un monde de plus en plus complexe et étude de l'entreprise pour raisonner au mieux une production
- **L'agronomie au cœur de la formation**  
Analyse technico-économique des différents modes de production : climat, sol ; itinéraire technique ; systèmes de culture ; démarches expérimentales
- **Le monde végétal en harmonie avec son environnement**  
Biologie ; régulation au sein de l'agro écosystème et biodiversité
- **L'agroéquipement**  
Pour maîtriser les pratiques culturales
- **Enseignement d'initiative locale :**  
« Environnement » et « Légumes de plein champ »



### LES EMPLOIS VISÉS PAR LE DIPLÔME

- Chef de cultures
- Chef d'exploitation
- Responsable production, suivi, récolte et transformation
- Responsable de stockage
- Expérimentateur
- Technico-commercial
- Conseiller technique
- Animateur environnement



### POURSUITE D'ÉTUDES

Le BTSA Agronomie et Cultures Durables permet une poursuite d'étude du Bac+3 au Bac+5 :

- Bac + 3 (Bachelor, Licence Professionnelle)
- Ecoles d'ingénieur
- Classes préparatoires ATS aux écoles d'agronomie
- Formations commerciales
- Certificats de spécialisation

DISCIPLINES / HORAIRE GLOBAL SUR 2 ANS	
<b>ENSEIGNEMENT GÉNÉRAL</b>	
Techniques d'expression, de communication, d'animation et de documentation	174
Organisation économique, sociale et juridique	87
Accompagnement du projet personnel et professionnel	87
Langue vivante	116
Education Physique et Sportive	87
<b>ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL</b>	
Conduire des productions au sein d'un système de culture	505
Conduire des expérimentations végétales	87
Organiser l'activité de production	90
Concevoir un système de culture multiperformant	112
Accompagner le changement technique	134



70 % DES ÉTUDIANTS POURSUIVENT LEURS ÉTUDES APRÈS LE BTSA.  
INSERTION PROFESSIONNELLE TRÈS RAPIDE (UN EMPLOI DANS LES 3 MOIS)



## MÉTIERS DE L'ÉLEVAGE, DÉVELOPPEMENT, PRODUCTION, CONSEIL



Le BTSA Métiers de l'Élevage prépare l'étudiant (e) à intervenir à tous les niveaux des filières animales, en élevage mais aussi en amont dans l'agrofourniture ou le conseil, et en aval dans la valorisation des produits.



### SPÉCIFICITÉS

- Dédoublage d'un tiers de l'horaire en groupes à effectifs réduits
- Appréciations et manipulations en ateliers bovin, porcin, équin et avicole sur le site du Lycée
- Activité sportive au choix dans le cadre du contrat d'EPS (*course à pieds, musculation, VTT, badminton, sport collectif*)
- Equitation

#### EIL (enseignement d'initiative locale).

#### Deuxième année :

- Commercialisation et circuit court
- Transformation des produits de l'élevage



### STAGES



Les 16 semaines de stage en milieu professionnel représentent 1/4<sup>ème</sup> du temps de formation, réparties en trois périodes :

- Entre la 1<sup>ère</sup> et la 2<sup>ème</sup> année : 8 semaines en organisme
- En 2<sup>ème</sup> année : 2 à 4 semaines en élevage et 4 semaines en Irlande



### CONTENU DE LA FORMATION

#### Bases Scientifiques de l'élevage

Alimentation, Reproduction, Génétique, Santé, Croissance

#### Conduites d'élevages

Bases techniques, Diagnostics d'ateliers, Appréciations et manipulations d'animaux. Supports Bovin, Porc, Cheval, Avicole

#### Production fourragère

Conduite des cultures, Diagnostics de parcelles, Valorisation

#### L'exploitation d'élevage au sein du territoire

Fonctionnement, Approche du système, Environnement, Qualité des produits

#### Sciences appliquées aux productions animales

Biologie, Chimie, Statistiques

#### Module d'initiative locale « Irlande »

Approche linguistique, culturelle et agricole en Irlande, stage en exploitation agricole (4 semaines)

#### Module d'initiative locale « thématiques » au choix

- Commercialisation et circuits courts en aviculture
- Élevage équin et Nouvelles technologies



### LES EMPLOIS VISÉS PAR LE DIPLÔME

- Conseiller en nutrition, génétique, santé, bâtiment
- Technico-commercial
- Inséminateur, pédicure bovin
- Responsable d'atelier d'élevage
- Chef d'exploitation



### POURSUITE D'ÉTUDES

Le BTSA ME permet une poursuite d'étude du Bac+3 au Bac+5 :

- Bac + 3 (Bachelor, Licence Professionnelle)
- Ecoles d'ingénieur
- Classes préparatoires ATS aux écoles d'agronomie et vétérinaires
- Formations commerciales
- Certificats de spécialisation
- Monitorat et instructorat Cheval

DISCIPLINES / HORAIRE GLOBAL SUR 2 ANS	
<b>ENSEIGNEMENT GÉNÉRAL</b>	
Techniques d'expression, de communication, d'animation et de documentation	174
Organisation économique, sociale et juridique	87
Accompagnement du projet personnel et professionnel	87
Langue vivante	116
Education Physique et Sportive	87
<b>ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL</b>	
Conduire des productions animales	299
Piloter un système d'élevage	176
Organiser l'activité de la production	129
Répondre à une problématique zootechnique située	264
Accompagner le changement sociotechnique	154
Productions animales étudiées : bovin laitier et porc	75
Production animale étudiée complémentaire au choix parmi : bovin allaitant, élevage équin, aviculture	48
Agrologie : production fourragères	87



Afin de découvrir le monde professionnel, de nombreuses occasions de rencontres sont organisées : conférences au Lycée ou visites des entreprises : visites d'élevages, d'usines de transformation, de stations de recherche, interventions de techniciens en santé ou en alimentation, inséminateurs, participations à des journées professionnelles pour les éleveurs.



### OBJECTIFS

- Approfondir et développer des connaissances en comptabilité et gestion spécifiques au secteur agricole.
- Acquérir des compétences pratiques en analyse financière, gestion d'exploitation et utilisation d'outils informatiques adaptés.
- Apporter des solutions personnalisées aux exploitants agricoles.



### ALTERNANCE

- 16 semaines en centre de formation (560 heures)
- Rythme d'alternance :
  - 2 semaines en centre de formation
  - 2 semaines en entreprise avec une plus grande présence lors de la période fiscale.



### POUR QUI ?

Cette formation est ouverte aux élèves :

- Indispensable : titulaire d'un BTSA ou diplôme de niveau équivalent (sur dérogation)
- Publics : étudiant, exploitant, futur exploitant, comptable souhaitant se spécialiser...

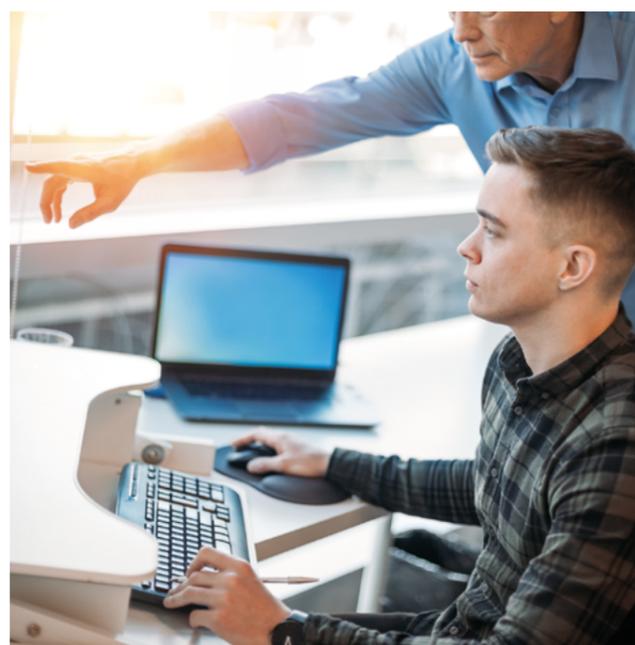


### LES EMPLOIS VISÉS PAR LE DIPLÔME

Le titulaire de ce CS peut exercer les métiers suivants :

- Centres de gestion : conseiller analyste ou comptable conseil
- Agences comptables privées : conseiller ou comptable
- Administrations : agent administratif, animateur-conseil, contrôleur
- Coopératives agricoles : comptable
- Banques : chargé de clientèle agricole
- Lycées agricoles : comptable, enseignant / formateur

DISCIPLINES
ENSEIGNEMENT
<b>UC1</b> : Réaliser les opérations comptables, de l'enregistrement des écritures à l'élaboration du résultat
<b>UC2</b> : Réaliser des déclarations fiscales et sociales d'une exploitation agricole
<b>UC3</b> : Produire, au sein d'une équipe pluridisciplinaire, une analyse globale en utilisant les documents élaborés spécifiques à l'exploitation
<b>UC4</b> : Participer au développement de son service



Un parcours individualisé  
Des cas concrets  
Interventions de professionnels du secteur  
Formation accessible pour les personnes en situation de handicap.





OBJECTIF

**La formation par apprentissage permet d'accéder aux mêmes diplômes (programmes identiques à la formation initiale) en alternant semaines en centre de formation et semaines en entreprise**



## L'EMPLOYEUR

Assure à l'apprenti la formation pratique correspondant au métier choisi selon une progression pédagogique.

Désigne un tuteur responsable de la formation de l'apprenti dans son entreprise.

Autorise l'apprenti à suivre la formation théorique au Lycée et à passer les épreuves du diplôme préparé.

Verse un salaire à l'apprenti.

## L'APPRENTI

Respecte les règles de fonctionnement de l'entreprise.

Suit la formation dispensée en entreprise et effectue les travaux confiés.

Suit avec assiduité la formation au Lycée et respecte le règlement intérieur de l'établissement.

Se présente aux épreuves du diplôme préparé.

## LE LYCÉE

Définit les objectifs de formation et assure la formation générale et professionnelle.

Informe régulièrement les tuteurs de la scolarité de l'apprenti.

Suit individuellement les apprentis au Lycée et en entreprise.

### CONTRAT D'APPRENTISSAGE

#### SELON L'ÂGE ET L'ANCIENNETÉ

	1 <sup>ÈRE</sup> ANNÉE	2 <sup>ÈME</sup> ANNÉE	3 <sup>ÈME</sup> ANNÉE
MOINS DE 18 ANS	40 % DU SMIC <b>707 €</b>	50 % DU SMIC <b>883 €</b>	60 % DU SMIC <b>1060 €</b>
18 À 20 ANS	50 % DU SMIC <b>883 €</b>	60 % DU SMIC <b>1060 €</b>	70 % DU SMIC <b>1237 €</b>
20 ANS ET +	55 % DU SMIC <b>972 €</b>	65 % DU SMIC <b>1148 €</b>	80 % DU SMIC <b>1414 €</b>

(Taux horaires du SMIC au 01/01/2024 : 11,65 €)

- Nécessité de signer un contrat d'apprentissage (l'établissement peut accompagner le candidat dans ses recherches)

- Possibilité de débiter la formation sans employeur (l'apprenti dispose alors de 3 mois à compter du jour de la rentrée pour trouver un employeur)

- Satisfaire à l'entretien individuel de positionnement

- Ouvert aux candidats de 15 à 29 ans

#### Durant la formation, l'apprenti a le statut de salarié :

- Le contrat d'apprentissage est assimilé à un CDD
- 45 jours de période d'essai
- 5 semaines de congés payés par an
- Rémunération selon l'âge et l'année du contrat



Une formation en lien direct avec l'entreprise  
Absence de frais de scolarité (coût de formation pris en charge par l'employeur)  
Aide au passage du permis de 500€ (sous conditions)  
Aides possibles pour l'hébergement et la restauration (selon branche professionnelle de l'employeur)  
Carte « étudiant des métiers »

4<sup>ÈME</sup> 3<sup>ÈME</sup>



**OBJECTIFS**

Préparer l'examen du DNB  
Construire son orientation professionnelle par la découverte des métiers  
Développer l'organisation, l'autonomie

**STAGES**

L'élève est encadré par un maître de stage et un enseignant.

- COMMERCES
- SOINS À LA PERSONNE
- RESTAURATION
- PAYSAGISME
- BÂTIMENT

2 PÉRIODES DE STAGE / AN  
2 SEMAINES COMPLÈTES  
ET TOUS LES MERCREDIS !



**DISCIPLINES / HORAIRES HEBDO**

ENSEIGNEMENT GÉNÉRAL 1/3 DU TEMPS SCOLAIRE

Français - Langue vivante - Histoire - Géographie  
EMC - Maths - EPS - ESC - Techno de l'informatique et multimédia - Biologie - écologie (dont éducation santé)  
Physique - Chimie - Sciences Economie et Gestion

**ENSEIGNEMENTS PROFESSIONNELS INTERDISCIPLINAIRES**

VENTE	1/3 DU TEMPS SCOLAIRE
SERVICE	1/3 DU TEMPS SCOLAIRE

1<sup>ÈRE</sup> ANNÉE  
2<sup>ÈME</sup> ANNÉE

- 4 semaines : VENTE
- 2 semaines : SERVICES À LA PERSONNE

- 3 semaines : SERVICES À LA PERSONNE
- 2 semaines : VENTE
- 1 semaine en lien avec le projet professionnel de l'élève



**2<sup>NDE</sup> 1<sup>ÈRE</sup> TERMINALE**

**ENSEIGNEMENT GÉNÉRAL**

Français - Maths - Anglais- Histoire - Géographie  
Langues - Economie - Biologie - Physique - Chimie  
EMC - EPS - Education Socio Culturelle

**ENSEIGNEMENTS COMPLÉMENTAIRES**

**ENSEIGNEMENTS PROFESSIONNELS**

Connaissance des Publics, Étude des Territoires, Communication, Organisation d'une Intervention, Communication et Numérique

**STAGES INDIVIDUELS 14 À 16 SEMAINES**

- 6 à 8 semaines en services
- 6 semaines, à domicile ou en structures, auprès de 2 publics différents
- 2 semaines « stage d'ouverture »

**STAGES COLLECTIFS**

- 1 stage collectif « développement durable et santé »
- 1 stage collectif « santé et sécurité au travail »

BAC PRO  
SERVICES

(Obtention de points supplémentaires aux examens)

SECTIONS (Destinées à la compétition)



APICULTURE

OPTION

Agriculture et apiculture, promouvoir une agriculture saine au service de la santé des abeilles.

Notre groupe est constitué de jeunes de différents âges et filières. Nous poursuivons notre objectif d'éduquer les futurs acteurs du milieu rural aux contraintes de conduites d'un rucher. Assurer l'alimentation des abeilles au cours de l'année, c'est promouvoir les aménagements et pratiques culturelles à la lumière de l'ensemble des connaissances du milieu agricole.



ATHLÉTISME

OPTION & SECTION

10 athlètes, 2 titres de Champion de France individuel et par équipe cadet.

Encadrement : Enseignant spécialiste, Cross-Country, Demi-Fond

Triple Projet :

Scolaire, sportif, animateur club

Suivi personnalisé de l'entraînement :

2 séances hebdomadaires

Mardi et jeudi de 16h45 à 18h15

2 séances complémentaires le week-end

en fonction de l'âge et du niveau des athlètes

EFFECTIFS

- OPTION Athlétisme Santé : 25 élèves
- OPTION Athlétisme Performance : 25 élèves
- SECTION sportive : 10 élèves



ÉQUITATION

OPTION

Centre équestre labellisé



Cheval Club de France



Poney Club de France

EFFECTIFS

- OPTION : 100 élèves

ET AUSSI

- Qualification professionnelle pour le Bac Pro CGEA Elevage Equin, et le BTS Métiers de l'élevage
- Participation et organisation de compétitions équestres
- Obtention de galops
- Cours de perfectionnement

Objectifs : Découvrir ou se perfectionner dans la pratique de l'équitation et améliorer la connaissance de l'environnement équestre.

Pour qui :

Tous les élèves de la 4<sup>ème</sup> au BTS peuvent suivre l'option facultative à raison de deux heures de cours d'hippologie et de pratique équestre par semaine (selon la classe).



CSO- CLUB PRÉPA PONEY  
(14 MAI 2023)



## FOOTBALL FÉMININ

OPTION

### Découvrir le football ou se perfectionner dans la pratique.

Deux encadrants diplômés dispensent deux heures d'entraînement hebdomadaires dans le cadre de cette discipline qui est ouverte de la 4<sup>ème</sup> à la Terminale.

Un travail technique, technico-tactique où tactique rythme les séances qui débouchent sur une évaluation trimestrielle.

Nos jeunes footballeuses participent également aux compétitions U.G.S.E.L. (Union Générale Sportive de l'Enseignement Libre) de football à 7 ainsi qu'au Futsal.



- Découverte et perfectionnement
- Permettre la réussite d'un projet scolaire, social et sportif de l'élève sur 3 ans
- Susciter les vocations d'éducatrices sportives et d'arbitres
- Méthodologie d'entraînement



## SPORTS NATURE

OPTION

### Nouvelle Option : Sports Nature



Développer compétences sportives, esprit de cohésion, d'entraide et de lien avec la nature



**Nouvelle option : sports nature au lycée,** un programme d'aventure en plein air ! Le lycée propose à la rentrée 2025, l'option sports nature, destinée aux élèves souhaitant pratiquer des activités de pleine nature. Ce programme innovant offre une variété d'activités, dont le biathlon, le canoë-kayak, le VTT, la randonnée, et même le Discgolf.

**Les horaires sont répartis ainsi :**  
2<sup>nd</sup>e générale et technologique : vendredi de 10h25 à 12h15  
2<sup>nd</sup>e professionnelle : mercredi 13h15 à 15h15  
1<sup>ère</sup> générale et technologique : jeudi de 10h25 à 12h15.  
Une belle occasion de s'épanouir dans un environnement, stimulant et naturel !

### 22 jeunes, toutes classes confondues, pour sa 8<sup>ème</sup> année d'existence !

Pratiquants, ou débutants, tous les élèves sont les bienvenus pour découvrir cette activité qui allie précision, dextérité et développe plusieurs qualités telles que la concentration, la persévérance, la patience.

- Approfondissement des règles et techniques de jeu sur le practice et sur le parcours.

- Un groupe d'élèves où se côtoient première, deuxième et troisième année de pratique.

- Pratique du Discgolf durant l'hiver et jusqu'au mois de mars.

\*Sous réserve d'un nombre suffisant d'inscription.



## GOLF

OPTION

Nous fonctionnons en partenariat avec le golf de Ploërmel, et nous bénéficions de l'aide de Nicolas, Directeur du golf du lac au Duc et Pro Golf. Les élèves ont accès gratuitement au matériel, ainsi qu'au practice et au parcours, ce qui facilite l'engagement des lycéens.



## THÉÂTRE

OPTION

26 ÉLÈVES S'INITIENT AU THÉÂTRE.



Partir de soi et oser le jeu théâtral...

Depuis vingt ans maintenant, les élèves du lycée La Touche peuvent s'exprimer et créer au sein de l'atelier théâtre. Et ils bénéficient désormais d'une option facultative comptant pour le baccalauréat.

Elèves de 2<sup>de</sup> :

Les élèves de secondes sont initiés à la technique de jeu (renforcement de la confiance en soi, occupation de l'espace, travail de voix et respiration, contact et improvisation). Il s'agit avant tout de travailler sur le lâcher-prise en osant devant les autres.

Elèves de Bac Pro, Bac Techno, Bac Général :

De leurs côtés, les élèves de Bac Pro, Bac Techno et Bac G s'inscrivent pour deux ans en option théâtre, et bénéficient d'une formation plus approfondie. Concernant le travail sur plateau, les élèves sont invités à participer à un spectacle de fin d'année mêlant théâtre et danse contemporaine. En fin d'année, le spectacle sera une création sur le thème « La jeunesse s'engage pour la Paix dans le monde ». La ville de Ploërmel et la Communauté de Communes sont partenaires de ce projet qui sera présenté à l'amphithéâtre du Sacré Coeur les 15 et 16 mai 2025.



## VTT

OPTION

Atteindre son plus haut niveau de performance, de la 4<sup>ème</sup> à la terminale



**Temps de pratique :** 2 heures hebdomadaire intégrées dans l'emploi du temps

**Encadrement :** 3 enseignants d'EPS diplômés spécifiquement dans l'activité VTT.

**Deux entrées possibles dans l'activité :**

- Une orientée performance : pour les jeunes qui souhaitent s'engager dans une pratique
- Une orientée « santé et bien-être » : pour les jeunes qui souhaitent découvrir l'activité, se faire plaisir sur le vélo, progresser en pilotage, faire du sport

**Équipement :** Un pôle dédié à l'enseignement du VTT avec des box de rangements par niveau de classe. Possibilité de louer un VTT à l'année (un parc de 15 VTT de qualité). Avoir son casque est obligatoire.

**Évaluation :** Chaque trimestre une note sur le bulletin intégrant la moyenne trimestrielle Une évaluation certificative en classe de terminale intégrant la moyenne CCF globale.

**Le contenu de la formation :**

- Pilotage (freinage, franchissement, position sur le vélo)
- Maniabilité (utilisation de zones dédiées)
- Cross-country : parcours spécifique en forêt.
- Renforcement musculaire (salle de musculation)

## VTT

SECTION

**Section Sportive VTT du Lycée La Touche:** Passion et Excellence Conjuguez vos ambitions sportives et scolaires au sein de notre section VTT, labellisée DN3 et antenne du Pôle Espoir cyclisme en Bretagne.

**Pour qui ?** Vététistes de la seconde au BTS, déterminés à progresser et à atteindre leur meilleur niveau.

**Nos atouts :**

- Collectif passionné et ambiance conviviale
- Encadrement par des entraîneurs qualifiés
- Infrastructures modernes : pôle VTT dédié, salle de musculation, parcours variés à proximité

**Organisation :**

- 3 séances d'entraînement hebdomadaires + 2h d'option sportive
- Programme individualisé
- Accompagnement lors des compétitions

**Résultats :** Nos élèves participent aux Coupes de France et aux compétitions régionales, avec de nombreux podiums

**Recrutement :** Sur dossier, évaluant les résultats sportifs et scolaires.



## SECTION EUROPÉENNE

Section Européenne en anglais pour les Bac Technologiques et Professionnels



### VOYAGE / STAGE

Les élèves de bac pro CGEA peuvent faire un stage de trois semaines dans une exploitation agricole belge.

Les élèves de bac pro SAPAT et TCV peuvent faire un stage de 3 semaines (Malte, Pologne, Bulgarie) en pays anglophone.



SECTION EUROPÉENNE

**Quatre enseignants en EPS, ESC, Histoire Géographie, Zootechnie et Français proposent chaque semaine une heure pour pratiquer l'anglais autrement.**

La Section Européenne permet aux étudiants volontaires :

- D'obtenir un diplôme européen (en deux ans)

- D'acquérir du vocabulaire spécifique et une plus grande aisance en langue anglaise
- De pratiquer autrement les langues étrangères; notre pédagogie active est basée essentiellement sur l'expression orale
- De participer à des échanges, rencontres, visites linguistiques, voyages à l'étranger ...



## CAMBRIDGE

Préparation aux examens ESOL

**Préparation au First Certificate in English for schools (FCE) du niveau B2 du Cadre européen commun de référence pour les langues (CECRL).**

Le FCE fait partie des examens ESOL (English for Speakers of Other Languages) de l'Université de Cambridge.

Ce certificat est reconnu internationalement et accepté (voire exigé) par un nombre croissant d'écoles d'enseignement supérieur, d'universités, d'entreprises et d'organisations gouvernementales du monde entier.

Il est valable à vie et permet aux candidats d'évaluer leurs capacités à utiliser l'anglais en situations réelles de communication tout en améliorant leurs perspectives d'emploi, de poursuite d'études, de se préparer à voyager ou à vivre à l'étranger. Il constitue ainsi un atout majeur et solide pour leur avenir professionnel et universitaire.

Au lycée La Touche, centre de préparation agréé par l'Université de Cambridge, dès la classe de Seconde, les élèves se préparent à l'examen qu'ils passeront en Terminale par le centre d'examens de Rennes au Lycée La Mennais. Le FCE est organisé et corrigé par l'Université de Cambridge.

We prepare for

**Cambridge**

English Qualifications

**Le cours de Cambridge est ouvert à tous : que vous souhaitiez préparer l'examen ou non et quelque soit votre niveau.**



## MOBILITÉ Filière professionnelle

## ÉTABLISSEMENT INTERNATIONAL : UN LYCÉE OUVERT SUR LE MONDE



Partir en stage à l'étranger dans le cadre scolaire est, pour la plupart de nos élèves, l'unique occasion de s'ouvrir sur le monde. Loin de ses repères, de sa famille, de son confort, le jeune découvre différentes cultures et de nouvelles méthodes de travail. Cette expérience unique permet à l'élève de grandir, d'enrichir son patrimoine culturel et d'approfondir son projet professionnel. Les financements de la Région Bretagne, et de l'Europe dans le cadre des projets Erasmus + permettent de finaliser ces projets.

- Option facultative
- Evaluation des acquis d'apprentissage : STAGE + ORAL - Note / 20
- Seulement pour les mobilités européennes



## DESTINATION EUROPE

**Erasmus+**  
Enrichit les vies, ouvre les esprits.



UNION EUROPÉENNE

## TERM. BAC PRO SAPAT ET VENTE : BULGARIE, POLOGNE ET MALTE, 3 SEMAINES

Stage dans les domaines du service à la personne et de la vente



**Lieu :** Varna, Bielsko Biala et Ciescyn, La Valette.

**Hébergement :** Auberge de jeunesse, communauté religieuse, hébergement collectif

**Structures d'accueil :** Crèche, école primaire, maison de retraite, centre pour personnes en situation de handicap, garderie d'enfants, commerces, supermarchés.

PROJET ERASMUS +  
2021-2027

POLOGNE - BULGARIE  
MALTE - BELGIQUE

CERTIFICATION ECHE

Depuis septembre 2024  
(Charte Erasmus pour  
l'Enseignement  
Supérieur)

## 1ÈRE BAC PRO CGEA : BELGIQUE 4 SEMAINES



**Lieu :**

Aux alentours de Bruxelles

**Hébergement :**

Maître de stage

**Structures d'accueil :**

Exploitation Agricole

## BTS MÉTIERS DE L'ÉLEVAGE : IRLANDE 4 SEMAINES



MORBIHAN



**Lieu :**

Sud-Ouest Irlande

**Hébergement :**

Exploitation Agricole

**Structures d'accueil :**

Exploitation Agricole

## DESTINATION CANADA



2ÈME ANNÉE BTS : 4 SEMAINES

TERM. PRO : 4 SEMAINES EN STRUCTURE

**Lieu :** Région de Montérégie (Québec)

**Hébergement :** Famille d'Accueil

**Accueil :** Résidence pour personnes âgées, commerce, exploitation agricole.

## MOBILITÉ OUTRE-ATLANTIQUE

Formations Post-BAC pour une mobilité d'étude de 8/9 mois outre-Atlantique.

APED - Assistance à la Personne en Établissement et à Domicile

SASI - Santé Assistance et Soins Infirmiers Pharmacie, Esthétique, Agriculture, Vente.

Partenariat CNEAPCFP d'Alma et de Roberval CEGEP.

**ARCANNE**  
CONSTRUCTIONS

L'innovation  
au coeur de votre élevage

Parc d'activité de la Tourelle - 11 Rue Ampère - 22400 LAMISALLE - 02 96 30 23 30

ENTREPRISE  
**DERVAL**  
Boëffard

PEINTURE  
PLAFOND TENDU  
DÉCORATION D'INTÉRIEUR  
STAFF

Flashez-moi pour accéder  
au site

ZI du Bois Vert  
Rue des Frères Montgolfier  
56800 PLOERMEL  
02 97 74 29 85  
sariderval.boëffard@orange.fr

**PRAXIS**  
EXPERTISE COMPTABLE - STRATÉGIE

- GESTION-COMPTABILITÉ
- RESSOURCES HUMAINES
- JURIDIQUE
- STRATÉGIE FINANCIÈRE
- STRATÉGIE PATRIMONIALE
- TRANSMISSION ACQUISITION

02 97 74 06 98  
CONTACT@PRAXIS-EXPERTS.COM  
WWW.PRAXIS-EXPERTS.COM

PLOERMEL GUER | LE RHEU MALESTROIT

**Phileo**  
by Lesaffre

**AGRIAL**  
UNE COOPÉRATIVE  
AGRICOLE et AGROALIMENTAIRE

la MAISON .it

**RÉGION AGRIAL ATLANTIQUE**  
Tél : 02 40 57 42 01

[www.agrial.com](http://www.agrial.com)

**AGRIAL**  
Cultiver nos racines,  
savourir au monde

© Aypix, Julien Helle Photographie, Agrial

# LA VIE AU LYCÉE

UN CADRE ACCUEILLANT,  
UNE ÉQUIPE PROFESSIONNELLE QUI OEUVRE  
POUR L'ÉPANOUISSEMENT DE SES ÉLÈVES,  
DES ÉQUIPEMENTS GRANDEUR NATURE  
CONNECTÉS AUX MÉTIERS.

### CONSEIL DE DIRECTION



**Nicolas Jehanno** : Directeur général  
**Christophe Lebret** : Responsable de l'exploitation  
**Yohann Blandel** : Responsable vie scolaire  
**Florence Oger** : Directrice des études – JQ  
**Lydia Danet** : Responsable apprentissage  
**Jean-Noel Pinatel** : DAF et DRH  
**Sébastien Mary** : Directeur des études

### Administration

#### Comptabilité :

- Angéline CLODIC, comptable
- Alexandra RAFFRAY, comptable
- Sandra RUFFAUX, comptable

#### Administratif :

- Fanny LE BOULH, assistante de direction
- Joanna GUILLET, assistante administrative
- Stéphanie LE TARNEC-BOURGEOIN, assistante apprentissage
- Elodie TEMPIER, assistante administrative

#### Ressources Humaines

- Jean-Noël PINATEL, directeur RH
- Gwenaëlle DUCHESNE, assistante RH

#### Service Transformation

- Alexia HAY, chargée de mission

#### Ingénierie de formation :

- Anne VALLIÈRE, chargée de mission

#### Communication

- Lena TREGOUËT, assistante de communication

#### Service informatique :

- Jean-Charles LE GUILLOU, responsable informatique
- Hervé PAULOU, informaticien



### Maintenance et Espaces verts



**Maintenance** : L'entretien des locaux est assuré par **Hervé GUEHENEUC**, **Loïc GOUGEON** et **Kevin GUILLET** (2<sup>ème</sup>, 3<sup>ème</sup> et 5<sup>ème</sup> sur la photo). Ils ont en charge la maintenance, l'entretien et les dépannages de l'ensemble des installations et locaux de l'établissement (salles de classes, internats, restaurant scolaire,...).

**Entretien des espaces verts** : L'entretien des espaces verts est effectué par **Pascal DENECE** et **Bruno PIGNON** (1<sup>er</sup> et 3<sup>ème</sup> sur la photo). Ils entretiennent et aménagent l'ensemble du site du lycée, soit environ 7 ha.

### Entretien des locaux



L'équipe d'entretien est responsable du nettoyage des locaux de l'ensemble du lycée.

**Véronique Delatte**, **Carine Desnos**, **Claudie Demay**, **Nelly Burel**, **Sylvie Glottin**. Absentes sur la photo : **Patricia Monnier**, **Patricia Hervé**, **Sylvie Rigois**.

Avec beaucoup d'engagement et de patience, elles maintiennent nos locaux en parfait état de propreté.

### Restauration



Au lycée La Touche, nous servons tous les jours environ 1 400 repas. Le service de restauration est assuré par la **Société CONVIVIO** sous la direction de **Damien MONNIER**. Il est accompagné d'un personnel chaleureux et accueillant. L'équipe est constituée par le personnel du lycée et le personnel de la société CONVIVIO : **Pierrick Le Bot**, **Anne-Laure Billard**, **Mickael Lebel**, **Alexandre Bonno**, **Anna-Maria Fazio**, **Yann Cateau**, **Vanessa Hadim**, **Damien Monnier**, **Véronique De Roubin**, **Valérie Nays**, **Véronique Mainguy**, **Orianne Mahieux**, **Thierry Derouin**, **Marina Jolin** et **Véronique Delatte** (absente sur la photo).

### Transport



**Sylvie MAUGUEN** est notre chauffeur de car. Elle effectue tous les jours le transport scolaire de nos élèves. De plus, elle les emmène sur les lieux d'activités sportives et les accompagne lors des sorties pédagogiques.

## Assurez la réussite de votre projet d'installation

Profitez d'une remise de **2 700 €** sur l'ensemble de nos prestations avec le **chéquier JA**.

*Cogedis, cabinet de conseil et d'expertise comptable spécialisé dans l'accompagnement des jeunes agriculteurs.*

cogedis.com  
cogedis@cogedis.com  
09 70 81 38 69



## L'ÉQUIPE DE LA VIE SCOLAIRE



Une équipe de professionnels au service des jeunes.

**Contact vie scolaire :**  
M Yohann BLANDEL au 02 97 73 32 91  
vie.scolaire@lycee-latouche.fr

Présence d'une assistante sociale et d'une psychologue scolaire

Yohann BLANDEL, RVS  
Yvette ALLAIRE, CVS internat BTS

**EVS / AEVS**  
Olivier LE BRETON, externat  
Sébastien COUE, externat  
Eugénie DURET, externat  
Alexandre ROTIEL, externat  
Natalia CHEREMNYKH, internat Les Tilleuls  
Gwen-Aël GILLIERS, internat Les Pommiers  
Isabelle RAULT, internat Les Erables  
Pierre THOMAS, internat Les Peupliers

**AVS**  
Fabienne BENS  
Servane JOUAN  
Stéphanie LOZE  
Cécile MAHE  
Candice MORICE  
Virginie PAULOU  
Yannick RAULT

RVS (Responsable de vie scolaire)  
CVS (Coordinateur-trice vie scolaire)  
EVS (Educateur-trice vie scolaire)  
AEVS (Assistante-e éducateur-trice vie scolaire)  
AVS (Auxiliaire de Vie Scolaire)

La vie scolaire a pour objectif premier de contribuer à maintenir dans l'établissement un climat de sérénité et de travail propice à la réussite de tous, tout en veillant au bien-être et à l'épanouissement de chacun. Elle est un lieu d'accueil et de communication qui fait le lien entre les élèves, les parents, l'équipe pédagogique et la direction. Ses membres, les AEVS / EVS, travaillent sous l'autorité du RVS et en collaboration avec ce dernier.

- La vie scolaire contribue à la qualité du climat scolaire, de par l'organisation de la vie collective quotidienne, hors du temps de classe, en liaison avec la vie pédagogique dans l'établissement. Elle assure des missions de surveillance et d'assistance éducative et fait respecter le Règlement Intérieur.
- Une gestion rigoureuse de l'absentéisme et de la ponctualité se fait par une information systématique des familles en cas d'absence. Elle gère également les punitions et sanctions. Ce suivi et le dialogue régulier avec les élèves et les familles permettent d'appréhender au mieux les difficultés.
- La vie scolaire travaille en liaison étroite avec les professeurs afin d'assurer le suivi des élèves. Elle met en place les conditions du dialogue dans l'action éducative.
- La vie scolaire est aussi associée à l'animation éducative de l'établissement, ainsi qu'à l'éducation à la citoyenneté. Elle forme les délégués de classe, aide à la gestion et à l'animation du foyer et de l'internat...

**Le service est ouvert du lundi au vendredi de 7h45 à 18h00 pour le temps de la journée scolaire et du lundi au jeudi de 18h00 à 23h00 pour l'internat.**

À LA RECHERCHE D'UN STAGE,  
UNE ALTERNANCE, UN EMPLOI ?

*Rejoins-nous !*



**Contact : drh.bretagne@sanders.fr**



**CIBLES ET COM**  
PUBLICITÉ | MARKETING

CRÉATEUR DE VOTRE IMAGE



DEPUIS 2008  
LA STRATÉGIE AU COEUR DE NOS RÉALISATIONS

LOGO  
IDENTITÉ  
VISUELLE

SUPPORTS  
IMPRIMÉS

ENSEIGNES

STAND



PACKAGING

WWW.CIBLESETCOM.COM  
02 97 72 33 25 - PA DE RONSOUZE 56800 PLOËRMEL



Salle informatique pour les internes



Salle d'étude

## TÉMOIGNAGES

« Je trouve qu'être interne au lycée La Touche m'apporte beaucoup. Le fait d'avoir 1h30 d'étude tous les soirs nous permet de bien travailler et d'avoir des meilleures notes, si j'étais resté chez moi j'aurais travaillé beaucoup moins. L'ambiance est très conviviale. » Mathis

« L'Internat me permet et m'oblige à travailler le soir, cela me permet également de respecter les règles de vie en communauté. J'aime bien la convivialité, les sorties organisées et le temps passé avec mes camarades sur la cour. » Julien

« Venir ici m'a permis de travailler et de me concentrer davantage sur mes études. Les foyers sont très bien, cela nous permet de nous changer les idées, il y a une très bonne ambiance. » Éliane

« Nous sommes dans un cadre magnifique et nous disposons aussi de plusieurs foyers. Notre internat est récent, nous avons des chambres individuelles. Il y a beaucoup d'activités proposées toute l'année et aussi beaucoup de tournois. On s'entend tous bien. » Élève STAV



Foyer



Internat

L'INTERNAT,  
LIEU DE TRAVAIL ET DE RÉUSSITE

Afin d'améliorer encore les conditions de travail de nos jeunes, nous avons mis en place quatre salles d'études surveillées :

- une salle pour les 4<sup>èmes</sup> et 3<sup>èmes</sup>
- une salle pour les 2<sup>ndes</sup> et 1<sup>ères</sup> professionnelles agricoles
- une salle pour les 2<sup>ndes</sup> générales
- une salle pour les CAP et les 1<sup>ères</sup> professionnelles

Ces études, surveillées par un(e) éducateur(trice) se déroulent en silence et se terminent selon les niveaux, entre 18h30 et 19h00.

Les élèves de 1<sup>ère</sup> générale et technologique et de toutes les Terminales sont en étude en chambre, où les déplacements sont limités. Cependant, des salles sont à leur disposition pour les travaux de groupe, pour s'entraider ou travailler sur un ordinateur. Le CDI est aussi accessible sur ces temps d'étude.

A noter que des résultats insuffisants dus à un manque manifeste de travail peuvent entraîner un retour une étude surveillée.

ENTRAIDE, TUTORAT  
ET SOUTIEN

## Les grands avantages de la vie à l'internat !

Chaque soir, nos jeunes ont la possibilité à deux ou trois pour travailler ensemble, s'entraider, simuler des oraux, préparer des exposés.... Cette entraide concerne les élèves d'une même classe ou niveau qui peuvent ainsi approfondir ensemble les notions vues en cours dans la journée.

Le tutorat, mis en place à l'internat, est différent puisque c'est un élève de classe supérieure (tuteur) qui prend en charge un plus jeune (tutoré) pour l'aider dans des matières où il éprouve des difficultés. Ce tutorat est fondé sur la base du volontariat. Entraide et tutorat sont particulièrement encouragés à l'internat tant pour l'amélioration des résultats scolaires que pour les liens de solidarité qui se tissent entre les jeunes.

Un soutien peut également être apportés pour les éducatrices et par les assistants-es de vie scolaire présents-tes dans les études.

UN LIEU DE VIE ET  
D'ÉPANOUISSEMENT

Les internes passent toute la semaine dans l'établissement. Il est donc très important de leur proposer des moments de détente et des activités, tant sportives que culturelles : des foyers accueillants, équipés de baby-foot, de billards, de jeux de fléchettes, de tables de ping-pong, de jeux de société.

Une salle de télévision permet également aux élèves de suivre les informations ou leurs émissions favorites.

Des journaux sont aussi à leur disposition tous les jours.

Le soir, selon la période, se déroulent des matchs interclasse de sports collectifs en salle (Hand, basket, volley, futsal) ou à l'extérieur, à la belle période.

Ciné-club et diffusion de matchs sur écran géant se déroulent le mercredi soir.

Des sorties peuvent avoir lieu au cinéma, space-laser, paint-ball, bowling, football au stade rennais, à Lorient,...

Les mercredis après-midi, les internes n'ayant pas cours, se voient proposer plusieurs activités par les professeurs d'EPS ou par les personnels de vie scolaire : football, équitation, VTT, badminton, pétanque, palets, activités socio culturelles, pêche, option sport nature....

## HÉBERGEMENT

Au cœur de la Bretagne, en bordure de Brocéliande et du lac au duc, le lycée la touche vous accompagne dans un cadre exceptionnel avec un internat d'une capacité d'accueil de 400 élèves, dont un peu plus de 300 sont logés en chambre individuelle.

A l'internat, les conditions d'hébergement sont en constante amélioration et à ce jour, seuls les plus jeunes sont hébergés en chambre collective (deux à trois lits).

75% de nos jeunes sont hébergés en chambre individuelle ! Le dimanche soir, l'accueil à l'internat est possible à partir de 20h (pas de restauration sur place).

Les BTS disposent d'un pôle étudiant avec chambre individuelle en majorité, tout confort avec buanderie, foyer et cuisine en accès libre.

JOURNÉE  
D'UN INTERNE

Semaine continue  
du lundi au vendredi

Horaires journalier :

- 7h : Lever
- 7h15 - 8h : Petit-déjeuner
- 7h40 : Fermeture des Internats
- 8h20 : Début des cours

- 16h25 : Fin des cours
- 16h30 : Goûter - Récréation
- 17h à 18h45 : Etude surveillée en chambre ou en salle selon les niveaux
- 18h45 - 20h30 (20h en hiver) : Dîner - Récréation
- 20h (19h30 en hiver) : Ouverture des internats
- 22h30 : Extinction des feux



Internat des BTS

**Des solutions pour les professionnels !**

-  Informatique
-  Gestion Electronique des Documents
-  Télécom
-  Impression
-  Mobilier de bureau
-  Ecran interactif

P.A. de Brocéliande – Rte de Mauron-Dinan,  
56800 Ploërmel  
02 97 74 17 22

**evalor**

Méthanisation  Traitement des effluents



Etudes  
Installation  
Formation  
Biologie  
Maintenance  
Repowering

**1<sup>ER</sup>** INSTALLATEUR FRANÇAIS

evalor.fr  
02 96 74 56 57



**CFA TRAVAUX PUBLICS BRETAGNE** MEMBRE DU RESEAU EXCELLENCES TP

**PORTES OUVERTES**  
1 Février et 29 Mars 2025  
de 8h30 à 12h30 (Sur RDV)

**Formations**

- CAP** Conducteur d'engins TP et carrières
- TITRE** Conducteur d'engins
- CAP** Constructeur de routes
- CAP** Constructeur de canalisations
- Bac Pro** Travaux Publics (en 2 ou 3 ans)
- BTS** Travaux Publics
- BTS** Géomètre Topographe

Internet 

Restauration 

Parc d'Activités la Lande du Moulin - 9 Rue Marie Curie - 56800 PLOERMEL.  
Tel : 02.97.72.07.72 - E-mail : contact@cfatpbretagne.com  
www.cfatpbretagne.com



# LA PASTORALE

49

- Organiser des activités permettant de s'ouvrir sur le monde au travers d'activités ou de démarches caritatives.
- Susciter des sujets de réflexion pour les élèves.
- Organiser des rencontres avec des personnalités et des témoins de la foi.
- Favoriser la participation aux célébrations



Sortie du Groupe de la pasto' du lundi soir avec Sylvie Kratsch

## VIVRE, ANNONCER, CÉLÉBRER

L'enseignement catholique est un des lieux privilégiés pour permettre à chacun de se révéler à lui-même, de découvrir la dimension spirituelle de l'existence et être acteur de son destin. La pastorale, signe visible de l'héritage évangélique, rassemble tous les partenaires d'un projet commun, pour traduire en action la raison d'être spécifique de l'établissement. Elle est présente dans la démarche pédagogique et la relation humaine, responsabilité de tous. Le lycée La Touche s'efforce de remplir sa mission en tant qu'établissement catholique, inspiré par le projet de Jean-Marie de La Mennais fondateur des Frères de Ploërmel.

## VOYAGE À LOURDES

10 élèves de 2<sup>nd</sup>e professionnelle du lycée ont participé au pèlerinage diocésain d'Arvor en mai. Ces jeunes préparent un bac pro SAPAT (service aux personnes et aux territoires) et beaucoup se destinent aux métiers de la santé et des services. Cette expérience à Lourdes auprès des malades et des hospitaliers a été unique : ils ont découvert un monde de fraternité auquel ils ne sont pas habitués !



**S'engager ensemble dans le bon sens, c'est valoriser nos territoires et ceux qui y travaillent.**







**Bien nourrir les Hommes est la plus essentielle des missions dans le monde.**  
C'est la nôtre et nous en sommes fiers.

Rejoignez-nous sur [recrutement.eureden.com](http://recrutement.eureden.com)

# DIRECTION PERFORMANCES



Nutréa Nutrition Animale  
Moulin du Baudry 56440 Languidic

02 97 85 99 00  
www.nutrea-nna.fr



**PORC ARMOR EVOLUTION**

**ENSEMBLE TRAÇONS VOTRE AVENIR...**

••• Une coopérative à vos côtés dans vos projets.

AIDE À L'INSTALLATION | AIDE À LA TRANSMISSION

- LARGE CHOIX DE DÉBOUCHÉS
- CONSEILS TECHNICO-ÉCONOMIQUES
- RÉALISATION DE VOS PROJETS
- FORMATIONS
- ACCOMPAGNEMENT QUALITÉ & ENVIRONNEMENT
- NÉGOCIATION DES PRIX MATÉRIELS & MATÉRIAUX

Tel. 02 96 66 87 87 • www.porc-armor.com

**JLD GENETICS SERVICES SAS**

**Le GOUESSANT**  
COOPÉRATIVE PAR NATURE

**MSB**  
Au service du bien-être animal

Parage Bovin & caprin | Pose de résine  
Marquage | Formation & conseil  
Scarification & rainurage des bétons

Santé. Bien-Être. Performances

www.multiservices-bovin.com  
02 30 05 38 00 | accueil.msb@multiservices-bovin.fr

# L'ACCOMPAGNEMENT DES ÉLÈVES

51

CONNECTÉ À L'EXTÉRIEUR

## PARENTS DÉLÉGUÉS



La mission des parents délégués se trouve essentiellement dans la participation aux trois conseils de classe de l'année scolaire.

Le parent délégué reçoit l'ensemble des questionnaires auxquelles ont répondu les parents d'élèves et crée une synthèse en vue du conseil de classe dont il est investi.

Le but est donc de relayer les questionnements et doléances des familles, de porter leur parole au sein du conseil. Et de ce fait, permettre d'améliorer le quotidien des élèves au sein de l'établissement en communication avec l'équipe enseignante et la Direction.

L'Association des Parents d'Elèves du Lycée La Touche est composée de parents délégués.

Un représentant du bureau est présent lors du conseil de discipline.

### Les objectifs sont :

- Représenter les parents d'élèves au sein du Lycée
- Générer l'échange entre les familles et les instances de l'établissement dans la cohésion et la convivialité
- Préparer et assurer une présence, agrémentée de témoignages concrets aux portes ouvertes

## ASSOCIATION DES ANCIENS DU LYCÉE : « RÉSEAU LA TOUCHE »



Vincent Guyot, Président de l'Association des Anciens Elèves

**Réseau La Touche, c'est l'Association des anciens élèves et personnels du Lycée. Créée en 1925, sa vocation est de perpétuer « l'esprit de La Touche ». Nos objectifs sont donc les suivants :**

- Maintenir les liens d'amitié tissés lors des années passées au lycée en rassemblant le plus grand nombre
- Participer à la vie éducative et aux instances du lycée. Nous sommes présents à tous les événements de la vie du lycée mais également sur les forums, foires ou salons qui jalonnent l'année.
- Faciliter les contacts et les mises en relation, notamment s'agissant des recherches d'emplois, de stages, de contrats d'alternance ou d'apprentissage...

Aujourd'hui, faire fonctionner le Réseau La Touche passe nécessairement par notre présence sur les réseaux sociaux. Ce virage du numérique, nous l'avons pris. Vous pouvez dès à présent suivre notre page Facebook « Réseau La Touche », ainsi que notre profil LinkedIn, le plus important réseau professionnel en ligne. Sur ces deux supports, nous publions régulièrement des offres d'emplois et de stages, et relayons l'actualité du lycée. Enfin, devenir membre du Réseau La Touche, c'est aussi avoir accès à notre magazine semestriel « La Voix des Sillons ». Vous y retrouverez toutes les actualités du lycée et de l'Association, des parcours et des témoignages exclusifs grâce au superbe travail de notre équipe de rédaction.

Pour nous contacter, passer une offre/demande d'emploi ou stage, devenir membre de l'association, une seule adresse e-mail : [reseau@lycee-latouche.fr](mailto:reseau@lycee-latouche.fr)





**Ferron**  
VOYAGES

EXCURSIONS A LA JOURNEE  
SPECTACLES  
SEJOURS  
DEVIS SUR-MESURE

BROCHURE  
2025

| 8 RUE DE L'HERMITAGE 22230 MERDRIGNAC |

| www.voyages-ferron.fr | 09 72 09 27 27  
| accueil@voyages-ferron.fr |



**U**

**MORBIHAN**

# LA TOUCHE LOCALE

## VENTE DIRECTE

53

Le point de vente "LA TOUCHE LOCALE" est un support pédagogique pour un ensemble de filières du lycée et permet également de valoriser les produits issus de la ferme.



Les élèves de la filière Bac Pro Conseil Vente viennent au point de vente pour des travaux pratiques : **façing, inventaire, mise en rayon, implantation...**

Cela permet de mettre en pratique ce qui a été vu en théorie en classe.

Le lien qui unit la filière Agricole et le point de vente est la **traçabilité des animaux de l'exploitation** jusqu'à la vente directe.

Le point de vente propose également différents produits confectionnés par les élèves de la filière 4<sup>ème</sup> 3<sup>ème</sup> lors de l'EPI et actions : jus de pommes, nichoir à oiseaux, composteur....



**Convivio**  
RESTAURATION AUTHENTIQUE & RESPONSABLE

Spécialiste de la restauration collective

+de 40 années d'expérience

630 restaurants

420 000 convives servis chaque jour

www.convivio.fr

in f y



**LA TOUCHE LOCALE**

✉ LATOUCHELOCALE@LYCEE-LATOUCHE.FR  
☎ 07 77 76 62 95

**OUVERTURE**  
TOUS LES 1<sup>ERS</sup> VENDREDIS DU MOIS  
DE 15H30 À 19H



ENTREZ DANS LE LYCÉE LA TOUCHE

ROUTE DE DINAN  
56800 PLOËRMEL

À L'INTÉRIEUR,  
SUIVRE LA SIGNALISATION

54

## L'EXPLOITATION AGRICOLE

UN OUTIL DE FORMATION  
GRANDEUR NATURE

CONNECTÉ AUX MÉTIERS



OBJECTIFS

Le précepte de notre lycée est d'associer la pratique à la théorie en s'appuyant sur l'exploitation agricole. Pour mener de front une triple activité de formation, de production et de développement,

l'exploitation propose une diversité de productions végétales et animales. Au-delà de sa fonction pédagogique, la ferme est largement ouverte sur l'extérieur et participe au développement du territoire.



## MISSIONS DE L'EXPLOITATION

## FORMATION

Par la pratique, l'observation, l'analyse technique et économique, les démarches de diagnostics et de projets.



Groupe d'étudiants dans une parcelle de maïs

## PRODUCTION

Par des unités à taille économique représentative des exploitations bretonnes.



Pôle laitier

## DÉVELOPPEMENT

Par la contribution au développement agricole et plus largement d'animation du territoire.



Découverte de la ferme par des enfants de maternelle

UNE RÉALITÉ  
+ 35 000  
HEURES-ÉLÈVES/AN

LA FERME DE LA TOUCHE :  
UN MOTEUR DE LA TRANSITION VERS L'AGRO-ÉCOLOGIE

- **Amélioration constante des pratiques culturales** (rotations longues, désherbage mécanique, réduction des intrants, choix espèces végétales, ...)
- **Utilisation des nouvelles technologies** (robots de traite, outils d'aide à la décision, cartographie des sols et rendements, station météo connectée, sondes d'irrigation, pilotage GPS, ...)
- **Production d'énergie renouvelable** (méthanisation)
- **Contribution au maintien de la biodiversité** (race bovine menacée, ruchers, diversité des haies, ...)
- **Contrôle et certification des résultats obtenus** (Haute Valeur Environnementale HVE – niveau 3)

DES MOYENS  
HUMAINS

- **Responsable de l'exploitation :**  
Christophe LEBRET

- **Salariés:**  
Eric CHAPEL (Pôle Porc),  
David LE JEUNE (Bovin Lait),  
Benoît LE GALLIC  
(Pôle Cultures - Méthanisation),  
Benjamin GUÉGAN  
Jérôme SAVARY

- **Assistante administrative :**  
Stéphanie  
LE TARNEC-BOURGEON

DES MOYENS  
DE PRODUCTION

- **270 ha de Surface Agricole Utile, dont :**
  - **240 ha de cultures :** prairies, maïs, blés, orge, légumes de plein champ, colza, silphie, ...
  - **30 ha de landes** (Forêt de Brocéliande)
- **150 vaches laitières** Prim'Holstein
- **30 vaches allaitantes** (Aubrac et Armoricaïne)
- **175 truies** naisseur-engraisseur
- **2 400 m<sup>2</sup>** pour la volaille de chair (dindes) et **100 m<sup>2</sup>** pour la volaille fermière

Une unité de production d'énergie renouvelable :  
méthanisation en cogénération

Nouvelles maternités porc





**Groupama à vos côtés,  
partout, tout le temps**

Votre agence  
1 place Lamennais  
56800 Plœrmel  
Tél. 02 97 74 00 67

0 223  
223 223  
Coût d'un appel local  
ou gratuit selon  
votre abonnement



Caisse Régionale d'Assurances Mutuelles Agricoles Bretagne-Pays de la Loire. Entreprise régie par le Code des Assurances.

**AGRI<sup>COM</sup>**

SEMENCES - NUTRITION & SANTÉ DES VÉGÉTAUX

**LA RÉACTIVITÉ AU PRIX JUSTE**



4 P.A. Bel Orient - 56140 BOHAL  
02.97.72.27.27 contact@agricom.fr  
<https://www.agricom.fr>

**LE CENTRE  
ÉQUESTRE**

57

**CENTRE EQUESTRE ET PONEY CLUB : TOUT SUR UN MÊME SITE !**



Laura LARUE Nicolas MOUISEL Stéphane GICQUEAU Julien SEBERT

Palefrenière soigneuse Moniteur, titulaire BEES 1<sup>er</sup> degré Responsable, titulaire BEES 2<sup>ème</sup> degré Professeur hippologie, titulaire BEES 1<sup>er</sup> degré



**Les activités**

- Equitation de loisir et sportive, à partir de 6 ans
- Balades en forêt et à la mer
- Sorties en compétitions dans les 3 disciplines olympiques.
- Pension et demi-pension pour poneys et chevaux
- Débourrage
- Organisation de compétitions FFE (CSO/CCE/Hunter/Dressage)
- Support de formations (Travaux pratiques et options)
- Equitation scolaire et accueil de groupes associatifs
- Stages et passages des examens fédéraux hors période scolaire
- Accueil de stagiaires
- Agréé BPJEPS
- Partenaire UFR Rennes 1 – science du comportement Diplôme Universitaire d'Ethologie Cheval



**La cavalerie**

- 18 chevaux d'instruction et 6 de propriétaires
- 12 Poneys (A-B-C) d'instruction



**Les installations**

- Accès aux structures pour les personnes à mobilité réduite
- 1 écurie intérieure de 30 boxes et 8 stabulations
- 1 manège de 40 x 20 m
- 2 carrières 32 x 60 m et 50 x 80 m
- 3 selleries dont une réservée aux propriétaires
- 10 paddocks
- 1 aire de pansage.
- 2 vestiaires équipés de douches et sanitaires
- 1 douche pour chevaux
- 30 km de sentiers de randonnée avec accès au « Lac au Duc »
- Spring Garden (club et amateur)
- 5 hectares de pâtures pour l'élevage



**Pôle élevage**

- 1 salle de suivi de gestation
- 3 poulinières S.F et 2 poulinières poney
- 4 poulains nés en 2023 sur le site
- Des enseignants spécialisés en élevage

02 22 39 80 03  
06 63 12 03 73

[www.lycee-latouche.fr](http://www.lycee-latouche.fr)  
[sgicquea@lycee-latouche.fr](mailto:sgicquea@lycee-latouche.fr)



**DÉCOUVREZ L'OFFRE  
DE PRODUITS ET SERVICES  
DE VOTRE COOPÉRATIVE INNOVAL**

Votre catalogue disponible sur :

[www.innoval.com](http://www.innoval.com)

**innoval**

Pour plus d'informations, contactez votre conseiller INNOVAL ou le service clients :  
02 99 87 36 36 service.clients@innoval.com www.innoval.com

Retrouvez nous aussi sur :    



Les marques de la coopérative SODIAAL



PARCOURS INSTALLATION

Un accompagnement complet pour une installation sereine !

- Réalisation d'un prévisionnel approfondi
Accompagnement aux choix stratégiques et techniques pour votre entreprise
Choix du schéma juridique qui vous correspond
Recensement des réglementations et des obligations environnementales



Participez à une formation offerte pour digitaliser votre gestion administrative et vous installer sereinement !

Contactez-nous ! 02 23 48 60 60 www.cerfrance-broceliande.fr



GROUPEMENTS D'EMPLOYEURS AGRICOLES ET RURAUX DU MORBIHAN

Besoin de main-d'œuvre ?

Nous construisons, ensemble, des solutions pour répondre au mieux à vos demandes !

- Remplacement
Temps partagé

Vous recherchez un emploi ?

Nous vous proposons des missions adaptées à vos

- Disponibilités
Compétences
Expériences

CDD/CDI, Job étudiant, Contrat d'apprentissage !

Seremor et Solutis Emploi vous accompagnent !



CONTACTEZ-NOUS :

02 97 40 38 10

planning@seremor.com



www.seremor.com

Advertisement for lagriculture-recrute.org featuring a speech bubble 'TU RECHERCHES UN JOB?', a QR code, and contact information for ANEFA Morbihan.

MORBIHAN 656

Table listing municipalities in Morbihan with their corresponding counts, including ALLAIRE, AMBON, ARRADON, etc.

L'ORIGINE DES ÉLÈVES

CONNECTÉE À MA VILLE

ILLE ET VILAINE 195

Table listing municipalities in Ille et Vilaine with their corresponding counts, including AMANLIS, BAGUER PICAN, BAIN DE BRETAGNE, etc.

TREFFENDEL 1
TRESBOEUF 2
VAL D ANAST 6
VIELLEVIGNE 1

COTES D'ARMOR 90

Table listing municipalities in Côtes d'Armor with their corresponding counts, including ALLINEUC, BON REPOS SUR BLAVET, BROONS, etc.

LOIRE ATLANTIQUE 31

Table listing municipalities in Loire Atlantique with their corresponding counts, including BLAIN, BOUEE, CAMPBON, etc.

DIVERS 8

Table listing municipalities in Divers with their corresponding counts, including BEAUVOIR, CREANCES, LA HAGUE, etc.

Nos solutions pour vous faire gagner  
**en confort et en efficacité**



Retrouvez le Lely Center  
le plus proche de chez vous

Plus d'informations en contactant  
le Lely Center Pontivy 02 97 25 10 81

Plus d'informations sur notre site [lely.com](http://lely.com)

**AGIR CHAQUE JOUR  
DANS VOTRE  
INTÉRÊT**



**ET CELUI DE LA  
SOCIÉTÉ**

**MORBIHAN**

**FACILITER  
L'INSTALLATION  
DES JEUNES  
ÉLEVEURS**

**EVEL'UP  
s'engage.**

**EVEL'UP accompagne  
les jeunes éleveurs  
dans leur volonté  
d'entreprendre pour  
atteindre leurs objectifs  
et développer des projets  
solides et durables.**



**Éleveurs de Porcs en France**

Pour en savoir plus et rencontrer votre conseiller EVEL'UP,  
contactez-nous au 02 98 68 37 37.

**LYCÉE  
LA TOUCHE**

**TAXE D'APPRENTISSAGE**

**FAITES LE CHOIX DU PARTENARIAT**

CHOISISSEZ DE SOUTENIR  
LE LYCÉE LA TOUCHE !

Des formations initiales et par apprentissage  
connectées à vos besoins

via la plateforme 

**LEAP PLOERMEL**  
**CODE UAI 0560858D**  
**SIRET 777 866 120 00010**



AGRICOLE SCIENCES SERVICES VENTE

TRANSPORTS DES INTERNES

## BREIZHGO

INSCRIPTION EN LIGNE BREIZHGO

### VANNES - PLOËRMEL

VANNES	LUNDI	VENDREDI
Vannes, Gare SNCF	7 h 45	17 h 20
Elven, Médiathèque	8 h 05	17 h 00
Ploërmel, Place Jean-Paul II	8 h 45	16 h 30
Ploërmel - Lycée La Touche	8 h 50	16 h 20

### LA ROCHE BERNARD QUESTEMBERT PLOËRMEL

QUESTEMBERT	LUNDI	VENDREDI
La Roche Bernard, Bd de Bretagne	7 h 30	17 h 50
Muzillac, Arrêt B.Ghgo R. du G <sup>d</sup> de Gaulle	7 h 48	17 h 35
Questembert, Lycée Marcelin Berthelot	8 h 13	17 h 15
Ploërmel - La Touche	9 h 00	16 h 25

### LORIENT HENNEBONT BAUD LOCMINÉ PLOËRMEL

LORIENT	LUNDI	VENDREDI
Lorient, Gare d'échanges	7 h 20	18 h 10
Lanester A. Croizat (Arrêt CTRL)	7 h 30	17 h 55
Hennebont Gare Routière	7 h 40	18 h 00
Hennebont, Kerpotence	7 h 45	17 h 55
Languidic, Place Guillerme	7 h 50	17 h 45
Baud, Place du Champ de Foire	8 h 00	17 h 40
Locminé Lycée A. Bretagne *	8 h 25	17 h 15
Ploërmel, Lycée La Touche	9 h 05	16 h 30

### PONTIVY — PLOËRMEL (VIA LOCMINÉ)

PONTIVY	LUNDI	VENDREDI
Pontivy Gare SNCF L3-CTM	7 h 40	17 h 50
Locminé - Lycée A. de Bretagne	8 h 20	17 h 20
Locminé Lycée A. de Bretagne correspondance L17B-BSA	8 h 20	17 h 20
Ploërmel, Lycée La Touche	9 h 05	16 h 30

### PONTIVY — PLOËRMEL (VIA JOSSELIN)

PONTIVY	LUNDI	VENDREDI
Pontivy - Pont Hamon	6 h 36	19 h 22
Pleugriffet, La Fourchette	6 h 41	19 h 17
Josselin, Place du 18 Juin 1940	6 h 50	19 h 08
Ploërmel, Place Jean-Paul II	7 h 03	18 h 55

# 8 LIGNES DE CARS

CONNECTÉES AU LYCÉE

61

### AURAY-PLOËRMEL VIA BAUD (REGROUPEMENT À LOCMINÉ)

AURAY-PLOËRMEL	LUNDI	VENDREDI
Auray - Gare SNCF	7 h 30	18 h 10
Brech - Kerguengoh	7 h 32	18 h 05
Brech - Corn er Houet	7 h 35	18 h 00
Brech - Les quatre chemins	7 h 36	17 h 58
Pluvigner (gare routière)	7 h 45	17 h 50
Camors - Gare Routière	7 h 50	17 h 45
Baud - Champ de foire *	8 h 00	17 h 40
Locminé - Lycée A. de Bretagne	8 h 25	17 h 15
Lycée La Touche - Ploërmel	9 h 05	16 h 30

### RENNES — GUER - PLOËRMEL

RENNES	LUNDI	VENDREDI
Rennes, Gare SNCF	8 h 00	18 h 18 / 19 h 10 19 h 40
Ploërmel - Place Jean-Paul II	9 h 09	17 h 01 / 17 h 58 18 h 28

\* regroupement

### LIGNE PRIVÉE GÉRÉE PAR LE LYCÉE LA TOUCHE ET LINÉVIA

#### REDON - LA GACILLY — SIX S/AFF - PIPRIAC PLOËRMEL

Rens. et Inscr. auprès du Lycée La Touche  
02.97.73.32.89. E.mail : [contact@lycee-latouche.fr](mailto:contact@lycee-latouche.fr)

LA GACILLY	LUNDI	VENDREDI
Redon, (Parc Anger, devant la médiathèque)	7h 45	18 h 15
La Gacilly, PKG du Végétarium	8 h 03	17 h 55
Sixt S/Aff, Place de l'Eglise	8 h 09	17 h 45
Pipriac, Crédit Agricole	8 h 21	17 h 35
Maure de Bretagne, Eglise	8 h 33	17 h 20
Ploërmel, CFA	9 h 10	16 h 35
Lycée La Touche	9 h 15	16 h 20

TRANSPORTS  
1/2 PENSIONNAIRES

## BREIZHGO

INSCRIPTION EN LIGNE BREIZHGO

OU

Navette gratuite du Lycée La Touche au départ de la  
Place Clémenceau, pour les élèves sans titre de transport.



**UN RÉSEAU INTERCOMMUNAL VOYAGE**  
riv-info.bzh  
Tél : 02 93 73 20 73

# ORGANIGRAMME

LYCÉE LA TOUCHE  
LYCÉE JEAN QUEINNEC



TUTELLE MENNAISIENNE

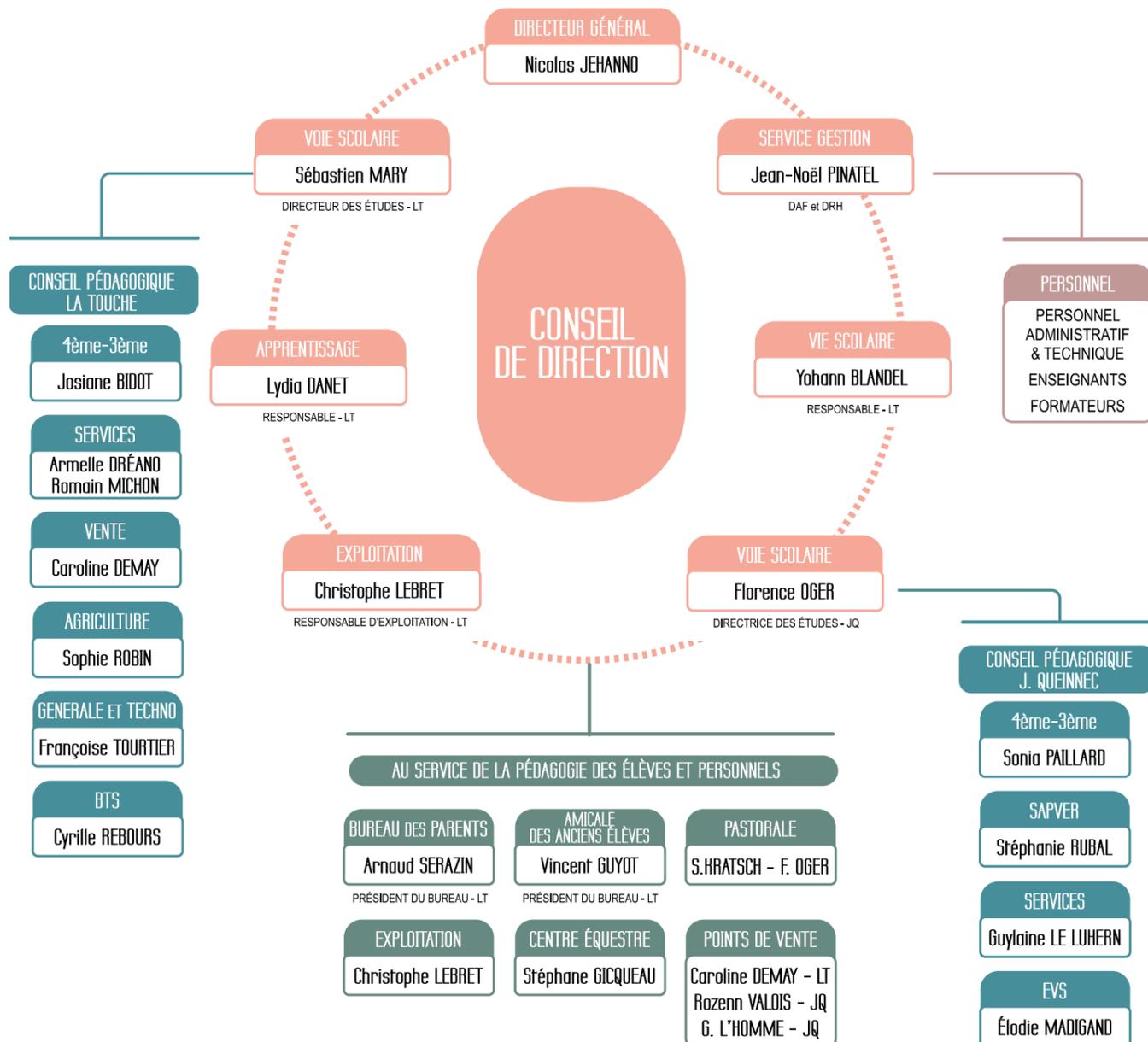
Denis CHEVREL

PRÉSIDENT LA TOUCHE ET JEAN QUEINNEC

Noël DANILO

TUTELLE DIOCÉSAINE

Delphine POISSEMEUX



# S'INSCRIRE AU LYCÉE LA TOUCHE

CONNECTÉS AU LYCÉE

## ADMISSION

L'admission dans toutes les classes se fait après entretien avec la Direction, examen du dossier et avis favorable du conseil de classe de l'établissement d'origine.



## INSCRIPTION DE LA 4<sup>ÈME</sup> À LA TERMINALE

S'inscrire sur le site internet du Lycée pour une préinscription.

[WWW.LYCEE-LATOUCHE.FR](http://WWW.LYCEE-LATOUCHE.FR)

Nous vous recontacterons pour un rendez-vous avec M. Nicolas Jéhanno Directeur, ou avec M. Sébastien Mary, Directeur des études. Le jeune doit être obligatoirement présent.

De préférence le mercredi et le samedi matin (et tous les jours pendant les congés scolaires). **S'adresser au secrétariat : 02 97 73 32 89**



## Secrétariat

Accueil et renseignements, ouvert tous les jours : de 8h à 12h15 et de 14h à 17h15  
Téléphone : 02 97 73 32 89  
Mail : [contact@lycee-latouche.fr](mailto:contact@lycee-latouche.fr)

## Régime des élèves

De la 4<sup>ème</sup> au BTS, garçons et filles : Internat, Demi-Pension, Externat.

## Bourses

Bourses du Ministère de l'Agriculture  
Dossiers fournis par l'établissement en juillet après confirmation d'inscription, et sur demande.

© CREATION CIBLES ET COOM PLOERMEL.



Lycée La Touche  
Route de Dinan  
56800 Ploërmel  
02 97 73 32 89



LYCÉE  
LA TOUCHE

NE PAS JETER SUR LA VOIE PUBLIQUE



[www.lycee-latouche.fr](http://www.lycee-latouche.fr)

